

5^e Cahier du Conseil national des parcs et jardins

Le jardin nourricier



Journée d'étude organisée dans le cadre
des *Rendez-vous aux jardins* 2011
par la Direction générale des patrimoines
et le Conseil national des parcs et jardins

2 février 2011

SOMMAIRE

Introduction de la journée d'étude	p. 2
Yves-Marie Allain, ingénieur horticole et paysagiste DPLG, membre permanent du Conseil général de l'environnement et du développement durable	
Le jardin nourricier dans l'Antiquité	p. 6
Bruno Marmioli, architecte DPLG, paysagiste, historien des techniques	
Le potager papou ou comment faire pousser les relations	p. 11
André Iteanu, ethnologue, directeur de recherches au CNRS, directeur d'études à l'EPHE	
Du potager au potager, la place du jardin nourricier dans les cultures alimentaires de la France moderne (XVII^e-XVIII^e siècles)	p. 16
Florent Quellier, maître de conférences à l'université de Tours, titulaire d'une chaire CNRS d'histoire de l'alimentation des mondes modernes	
Cultiver la parole nourricière : le jardin dans la tradition monastique	p. 28
Olivier Ricomini, étudiant en Master II de théologie fondamentale au Centre Sèvres (Facultés jésuites de Paris)	
Le potager extraordinaire de la Mothe-Achard (Vendée) : une association locale face aux défis de l'insertion par l'activité économique	p. 37
Olivier Rialland, docteur en géographie, exploitant agricole en agriculture biologique, chargé d'enseignement vacataire et ancien président du Potager extraordinaire	
Le Centre de Ressources en Botanique appliquée (CRBA) de Lyon : conservation de la biodiversité horticole et citoyenneté	p. 41
Stéphane Crozat, ethnobotaniste, directeur du CRBA	
Le potager : vers un jardin digne d'une table de qualité. Plaidoyer pour les légumes-racines	p. 43
Xavier Mathias, jardinier	
Le réseau de l'association <i>Potagers de France</i>	p. 48
Antoine Jacobsohn, historien, responsable du Potager du roi à Versailles, secrétaire général de l'association <i>Potagers de France</i>	
ANNEXES	
Bibliographie	p. 56
Programme de la journée d'étude	p. 59
Présentation des intervenants	p. 61

Textes réunis par Marie-Hélène Bénetière, bureau de la conservation du patrimoine immobilier, des jardins et des espaces protégés

Couverture : Le potager-fruitier d'Husseren-Wesserling (crédits photos DRAC Alsace)

Introduction de la journée d'étude

Yves-Marie Allain, ingénieur horticole et paysagiste DPLG,
membre permanent du Conseil général de l'environnement et du développement durable

Jardin nourricier : thème pour le moins inhabituel dans cette enceinte, presque excentrique, apparemment en dehors des grandes préoccupations esthétiques, scientifiques, politiques du moment, mais thème tellement humain, tellement quotidien, et en même temps totalement inscrit dans l'histoire de l'humanité, avec cette préoccupation permanente de l'homme, vouloir s'approprier et domestiquer le sauvage pour se nourrir tant physiquement qu'intellectuellement.

En guise d'introduction, je souhaiterais faire quelques rapides rappels. Bien entendu, il n'est jamais aisé de vouloir résumer de manière linéaire l'histoire, et encore moins celle de l'humanité et de ses rapports avec le monde vivant animal ou végétal. Néanmoins, trois grandes périodes, ou plus exactement trois grands modes, de diffusion des plantes alimentaires et des animaux peuvent être retenus. La première période est le temps de la domestication. Puis est venu celui de la dispersion progressive, avec les migrations des peuples. Enfin, à une période très récente, l'introduction des plantes pour des raisons économiques, essentiellement par les nations occidentales, à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle.

C'est autour de -10 000 ans, et surtout à partir du Néolithique, que l'homme prend conscience qu'il est possible de maîtriser quelques uns des éléments vivants à son profit. Pour cette période, « la révolution du Néolithique », un certain nombre d'ethnologues et de philosophes effectuent une distinction qui mériterait développements beaucoup plus longs, entre « l'action technique », celle de la fabrication liée à l'art de l'artisan, et « l'action de pilotage », dont celle du paysan, qui influe sur les processus naturels et sur les êtres vivants. C'est grâce à cet « empirisme attentif » que l'homme a pu domestiquer certains êtres vivants à son avantage. Ainsi, les plantes, les animaux, les micro-organismes exploités par l'homme ont été progressivement modifiés par rapport à leur état sauvage. Toutes ces modifications se sont faites par une succession et une accumulation de transformations au gré des générations et des échanges entre les peuples. Pour une majorité d'agronomes, ce passage de l'état sauvage à l'état domestiqué a eu une première conséquence : la perte d'autonomie des animaux et des plantes et leur état de dépendance par rapport à l'homme pour passer d'une génération à l'autre, le jardin nourricier devenant une nécessité.

Grâce aux méthodes modernes d'investigation scientifique et au développement des techniques de marquage moléculaire, il devient possible de connaître la structure génétique des variétés cultivées et de les rapprocher des espèces sauvages initiales. Mais il reste de nombreuses inconnues. En particulier, à partir de quel moment l'homme a-t-il eu conscience de son acte de sélection et de la nécessité de privilégier les meilleurs plants pour la descendance de sa culture ?

Pour nous, Européens, le Croissant fertile, cette vaste zone qui s'étend du sud-est de la Turquie et de l'Arménie jusqu'à la mer Rouge en passant par l'ancienne Mésopotamie, est le berceau de la domestication. Les chercheurs estiment que près de 500 espèces – arbres, fruits, légumes, condiments, plantes fourragères – furent domestiquées il y a neuf à dix mille ans. Cette domestication a également concerné les moutons, les chèvres, les bœufs et les porcs. Domestiqués, ces plantes et ces animaux diffuseront progressivement vers l'ensemble de l'Europe. Les sélections se poursuivront au cours des millénaires, enrichissant la variabilité des formes.

Mais, le Moyen-Orient ne fut pas le seul berceau de la domestication et sans entrer dans les détails, je prendrai trois exemples pour montrer l'approche universelle de cette domestication des plantes.

Le maïs, plante herbacée annuelle originaire de la zone tropicale et subtropicale du continent américain, est le rare exemple d'une plante cultivée dont l'origine sauvage, les parents, sont restés

inconnus tant dans la mémoire collective amérindienne que pour les scientifiques, et ce, jusqu'à une date récente. Deux théories se sont affrontées et s'affrontent encore sur son origine. La première prétend que le maïs sauvage existait avant l'arrivée de l'homme et que, par domestication puis sélection progressive, cette forme sauvage aurait totalement disparu. La seconde, confirmée par les analyses génétiques actuelles, est celle de la modification morphologique d'une plante sauvage à petit épi d'environ sept grains, la téosinte.

Le riz, autre plante herbacée de zone chaude, possède de nombreuses formes sauvages, et les botanistes estiment qu'il existe une vingtaine d'espèces spontanées réparties sur les divers continents, depuis l'Extrême-Orient jusqu'à l'Amérique du Sud en passant par l'Afrique de l'Ouest, l'Australie ou la Nouvelle-Calédonie. Malgré cette dispersion géographique des espèces sauvages, seul deux populations humaines ont découvert les potentialités alimentaires de la plante. L'une se trouve en Extrême-Orient – Chine du sud et Thaïlande – il y a plus de six mille cinq cents ans, l'autre est une population de l'Afrique de l'Ouest, – du delta du Niger, jusqu'au Sénégal – et ce il y a trois mille à trois mille cinq cents ans.

Dernier exemple, la domestication du cotonnier. Elle présente bien des similitudes avec celle du riz. En effet, si botaniquement, dans les zones tropicales, il existe une cinquantaine d'espèces sauvages de cotonnier, toutes du genre *Gossypium*, seul deux peuples, l'un en Amérique du Sud l'autre en Asie, vont, à partir de l'espèce sauvage de leur pays, la mettre en culture afin de prélever et travailler la fibre végétale qui entoure la graine. Du coton coloré datant de plus de cinq mille ans a été découvert en Amérique du sud sur la côte nord du Pérou. Au v^e siècle avant J.-C., le Grec Hérodote mentionne que les peuples de l'Inde font des vêtements en coton et précise que les arbres, qui poussent à l'état sauvage, possèdent un fruit qui est « une laine bien plus belle et douce que celle des moutons ».

Le jardin nourricier et les sociétés agraires sont intimement associées et liées.

Nous allons sauter allègrement océans, continents et millénaires pour nous rapprocher d'une période plus historique, plus contemporaine, plus européenne. Avec la Renaissance se développent les jardins de plaisir, jardins non dédiés à la production, tandis que se poursuit la spécialisation des lieux de culture avec les jardins potagers, fruitiers, bouquetiers, médicinaux. Mais durant ces mêmes siècles de nombreux problèmes agronomiques, agricoles et alimentaires ne sont pas véritablement résolus.

Si Olivier de Serres dans son ouvrage d'agronomie paru en 1600, donne quelques exemples de parterres et compartiments pour le plaisir de la vue, il considère, compte tenu du travail de préparation du sol et de sa qualité, que rien ne s'oppose à garnir les vides des broderies de buis et des compartiments bordés d'« herbes de plaisir ». Ces vides serviront ainsi de « potagerie » ou de « jardin médicinal ».

Au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, dans bien des parcs, à l'exception des quelques rares gazons, les surfaces herbacées doivent tenir une double fonction : ouvrir des espaces selon les volontés de l'architecte ou du dessinateur du jardin, mais également produire du foin pour l'alimentation, durant la mauvaise saison, du bétail et des chevaux. C'est pourquoi certaines plantes d'origine agricole, luzerne, trèfle, sain-foin, sont semées au printemps en complément de la flore permanente. L'esthétique n'est pas pour autant absente des préoccupations, puisque la luzerne possède l'avantage de donner un très bel aspect à la pelouse lorsqu'elle est en fleur. De plus, elle reverdit quelques jours après la fauche, « donnant un aspect très agréable à la vue ». Plusieurs trèfles sont également préconisés, mais la couleur rouge des fleurs du trèfle d'Espagne n'est, en général, pas appréciée par la société du xviii^e siècle. On le réserve alors aux lieux humides éloignés des vues principales. En revanche, pour les grands tapis d'agrément, il est possible, selon Liger, d'employer « un joli petit trèfle blanc, le Fin-Houssy », que les Hollandais appellent « trèfle à moutons ». Plus il est tondu, plus il fleurit, et il possède en outre une bonne résistance à la sécheresse en conservant sa couleur verte. Ce trèfle est parfois utilisé pour agrémenter et fleurir les gazons, mais les jardiniers prennent soin de le tondre avant le dessèchement des fleurs.

Certains propriétaires sèment également les allées de leur parc, qui sont entretenues comme les prairies. Il est conseillé de conserver, de part et d'autre, des contre-allées de un à deux mètres de largeur qui, fauchées régulièrement selon les principes de la pelouse, permettent une promenade plus aisée.

Avec les progrès techniques, la spécialisation, ce côté « alimentaire » des parties esthétiques des parcs et jardins va s'estomper pour pratiquement disparaître, sauf au moment des disettes lors des grands conflits armés dont ceux de la première ou seconde guerre mondiale. Bien des surfaces urbaines de parcs publics sont transformées en potager. L'arboretum de Chèvreloup, inclus dans les murs du grand parc de Versailles, fut en partie découpé en plusieurs centaines de jardins pour les ouvriers d'une grande usine de construction automobile et pour le personnel du Sénat. Mais très vite après la Seconde guerre, la séparation entre la production et l'agrément va réapparaître. La création de vergers et de potagers fut bannie durant des décennies autour des années 1970-1980 par nombre de règlements de lotissements, tout comme l'était la culture de ce qui pouvait ressembler à un légume.

En guise de conclusion pour ce qui me concerne, mais d'introduction pour tous les sujets qui vont être développés durant cette journée, je prends la liberté de rapporter cette anecdote personnelle pour montrer à quel point le regard porté sur le jardin, sur le végétal est avant tout celui d'une société. Alors que j'exerçais les fonctions de directeur du service des espaces verts de la ville d'Orléans, dans les années 1985, afin d'honorer l'ensemble des professionnels de la filière horticole orléanaise, sur la place principale de la ville, la place du Martroi dominée par la statue équestre de Jeanne d'Arc, j'avais fait planter, des pommiers à fruit en espalier et, au sol comme plante tapissante, des fraisiers. Une polémique, par l'intermédiaire des journaux locaux, naît très rapidement avec les tenants et les adversaires de la possibilité de modifier la place « culturelle » d'un végétal. Convoqué par le maire, j'ai été sommé d'expliquer mon choix. Résultat, les végétaux sont restés en place.

Rien n'est donc jamais acquis et de nouveaux défis sont lancés dont celui de la diversité biologique avec ses trois entrées – génétique, spécifique, écosystémique – et les dérives sémantiques confondant la diversité biologique et la diversité végétale, entretenant un flou volontaire ou non entre le monde scientifique et le monde culturel, entre les aspirations des individus ou des micro-sociétés et les volontés politiques globalisantes.

Mais revenons au sujet de ce jour, le jardin nourricier. La diversité des thèmes et la qualité des intervenants de cette journée devraient nous montrer à quel point il n'existe pas un modèle de jardin nourricier, mais une multitude tant dans leur organisation que dans le choix des plantes qui y sont cultivées. Depuis le potager en plates-bandes régulières des régions tempérées jusqu'au jardin créole des zones tropicales sans ordre apparent, cette diversité de forme, est révélatrice des rapports de l'homme à la plante et du rôle qu'il lui attribue, consciemment ou non.

Le jardin nourricier dans l'Antiquité

Bruno Marmioli, architecte DPLG, paysagiste, historien des techniques

LE CULTIVATEUR JARDINIER

Il semble important, dès lors que nous parlons de civilisations antiques, d'explicitement brièvement ce que nous pouvons considérer comme une aventure commune pour les futurs jardiniers qui entrent dans l'Histoire avec l'émergence des premières civilisations, mésopotamiennes et égyptiennes. Sans détailler la notion de « néolithisation », il est nécessaire de rappeler qu'à une période comprise entre -12 000 et -6 000 av. J.-C., l'homme change de statut, passant de celui de cueilleur à celui de cultivateur, ce qui correspond au passage d'une économie « d'acquisition immédiate de substances naturelles à une économie de production différée », modifiant radicalement son rapport à la nature, entendue jusqu'alors comme un vaste jardin nourricier.

Pour des raisons climatiques (un réchauffement significatif), le Proche Orient est à cette période le théâtre d'une transformation importante au cours de laquelle l'homme se sédentarise (premiers regroupements humains de type village), domestique animaux et végétaux et invente la poterie. La relation entre chaque élément est encore difficile à déterminer. Il semble tout de même que la sédentarisation soit le facteur le plus ancien (elle n'est donc pas le fait de la domestication). Le phénomène va contaminer l'ensemble de la planète mais c'est au Proche Orient, dans la zone qualifiée de « croissant fertile » qu'il est à la fois le plus ancien et le plus dense. La transformation s'étale dans le temps et le passage d'un système à un autre est progressif. Il arrive que les deux systèmes perdurent, comme à Mureybet (Syrie, site du début du VIII^e millénaire), où les fouilles archéologiques ont mis au jour des pollens de céréales de deux tailles distinctes, les plus gros correspondant aux espèces domestiquées et les autres aux espèces sauvages existant dans le périmètre de l'implantation. Cueillette et cultures cohabitent donc sans difficultés. Précisons également que « les premières expérimentations agricoles apparaissent comme une initiative humaine et non pas comme une pression du milieu » (Cauvin, 1978). L'orge, le blé, l'engrain, l'amidonner, figurent parmi les premières céréales cultivées (-9000 av. J.-C.). Pois et lentilles apparaissent un peu plus tardivement sous forme domestiquée (G. Willcox). À la différence de la cueillette qui permet une vie en symbiose avec son environnement végétal, la culture impose le recours au défrichage. L'empreinte de l'homme sur le territoire devient alors de plus en plus présente.

LA QUESTION DES VESTIGES

L'une des caractéristiques importantes du jardin dans l'Antiquité reste l'absence quasi-totale de vestiges archéologiques. Du jardin ne subsiste rien d'autre que quelques grains de pollen, parfois des débris racinaires, des tessons de terre cuite et quelques vestiges de murets mais compte tenu du peu de résultats (un site pour la Mésopotamie, un pour l'Égypte et un également en Grèce), nous pouvons considérer que les connaissances que nous avons du jardin antique antérieur à la civilisation romaine sont principalement fondées sur des récits, des bas-reliefs ou des représentations mais rarement sur des sites archéologiques. De là naît probablement le lien si fort unissant jardin et récit. Le jardin des origines est d'abord un récit, un mythe, avant d'être un lieu physique et concret.

NOURRITURE TERRESTRE, NOURRITURE CÉLESTE

L'analyse des premiers villages, outre sa capacité à nous renseigner sur la structure et la dimension des premiers regroupements humains, nous informe sur l'émergence d'un espace communautaire inédit. Il ne s'agit pas d'une habitation classique (sites anatoliens de Çayönü et

Çatal Hüyük) mais plutôt d'une forme de bâtiment destiné à abriter des cérémonies à caractère religieux autour du culte de la déesse et du taureau. On y trouve des statuettes d'argile grossièrement formées représentant une déesse mère. Ce qui vaut pour l'Anatolie vaut également pour de nombreux lieux du pourtour méditerranéen. Sur les Cyclades, les statuettes figurent également un culte de déesse mère (qui deviendra Déméter) célébré en pleine nature et évoquant l'émergence d'un nouveau rapport au temps et au cosmos, rendu cyclique par nécessité saisonnière. Le paysan est lié au cycle des saisons et au climat, une relation nouvelle qui conditionne sa survie comme la survie de l'ensemble du territoire et, au-delà, des civilisations et qui fonde les grands mythes cosmogoniques de la végétation.

MÉSOPOTAMIE ET ÉGYPTE

Les deux plus anciennes civilisations sont également celles qui ont laissé les plus anciens témoignages concernant les jardins. Parmi ceux-ci, en Mésopotamie, vaste territoire aux climats variés, organisé autour de deux fleuves, le Tigre et l'Euphrate, de nombreuses tablettes cunéiformes évoquent les différentes cultures (céréales – orge – blé – lin, palmier dattier...) qui fondèrent la richesse des cités sumériennes. Plus rares sont celles qui parlent explicitement des jardins puisqu'il faut considérer que l'agriculture se constitue autour de la *trilogie des champs, vergers/palmeraies et des jardins* (F.Joannès).

LE JARDIN POTAGER

Pour isoler le jardin du reste des cultures, il faut se référer aux inscriptions royales sumériennes du III^e millénaire av. J.-C. Mais l'idéogramme sumérien signifiant jardin s'applique aussi bien au potager qu'au verger. Tout ce qui n'est pas un champ est un jardin. Il semble pourtant que, comme dans le cas de la civilisation égyptienne, cette absence de distinction soit représentative d'une pratique consistant à cultiver au jardin un cortège de végétaux distinct de celui des champs, à savoir des plantes à bulbes, des arbres fruitiers, des racines et des tubercules qui assurent un approvisionnement tout au long de l'année. Dans le code d'Hammourabi (XVIII^e siècle av. J.-C.) figure le jardin qui y apparaît clairement comme un lieu de production dont les fruits et les légumes ont une valeur marchande. Le jardin constitue un patrimoine au même titre que l'habitation. Le potager est également associé aux autres cultures, permettant une certaine « mutualisation » du système d'irrigation, problématique technique au cœur des aménagements dans des régions arides. On y trouve principalement des Cucurbitacées, des Alliées (ail, différentes sortes d'oignons, poireau et civette) et des Légumineuses (fèves et pois), apparemment plantées en toute saison. Une fois arrivés à maturité, les légumes sont arrachés, séchés en plein air, sur un toit ou sur le sol, avant d'être transportés dans des paniers tressés ou des corbeilles puis stockés dans des jarres ou liés en bottes ou en tresses. Par ailleurs, nous connaissons assez bien l'usage des différents légumes puisqu'ils figurent sur la liste des repas royaux.

Concernant les fruits, la liste lexicale *hubullu* mentionne plusieurs arbres fruitiers et fruits, même s'il est impossible de distinguer la pomme du coing ou de la poire. La grenade peut également devenir la nèfle ou la prune. L'amandier et l'olivier sont mentionnés dès le III^e millénaire et le palmier dattier reste le principal « arbre » cultivé sur de vastes superficies qui s'apparentent autant à des vergers de rapport (les palmeraies) qu'à des parcs.

IMPLANTATION ET ÉCHELLE

L'épopée du roi légendaire Gilgamesh (-2650 av J.-C.) nous donne quelques indications concernant l'échelle des plantations effectuées dans ou autour des villes fortifiées :

Trois cents hectares de ville,

Autant de jardins,

Autant de terre vierge :

C'est l'apanage du temple d'Ishtar :

Avec ces mille hectares, tu couvres du regard

L'entier domaine d'Uruk.

Comme le souligne Marie-Françoise Besnier (Les jardins urbains du Proche-Orient antique), le mythe sera à l'origine de la ville idéale mésopotamienne, entourée de vergers luxuriants. Il semble que la plupart des jardins et vergers de rapport soit implantée à l'extérieur de la cité, constituant une véritable ceinture verte contribuant à remodeler le paysage. Ils bénéficient pleinement des grands travaux d'adduction en eau (canaux, digues, rigoles...) de la cité. Ils sont à l'image de la richesse de celle-ci et peuvent, à ce titre, faire l'objet de pillages (plusieurs bas reliefs montrent des scènes de pillage de palmeraies). Ils ont une double fonction de production et d'aire de repos, sans que l'on puisse distinguer nettement l'une de l'autre.

Les observations effectuées à travers les documents mésopotamiens trouvent un écho certain dans ceux qui, en Egypte antique, évoquent le rôle économique fondamental joué par les domaines agricoles attachés aux temples et aux palais et, à une plus modeste échelle, par les vergers, potagers ou plantations de vignes. Ils constituent l'apport indispensable en fruits et légumes mais aussi en matières et fibres végétales, (roseau, jonc, palmes, papyrus...) destinées à des usages variés. Dès le début de l'Ancien Empire (-2 600, âge d'or de la civilisation pharaonique), le jardin devient un marqueur social fort puisque sa tenue est étroitement liée à la puissance et au rayonnement de son propriétaire. Tout fonctionnaire, toute personne influente, se doit de posséder un espace planté accolé à son habitation, qu'il exploitera de son vivant puis emportera symboliquement avec lui dans la mort. Dans la religion funéraire, le jardin assure au défunt sa régénération et la certitude de sa survie éternelle. La frontière entre jardin de rapport ou jardin utilitaire et jardin d'agrément reste floue mais évoluera lentement pour, au cours du Nouvel Empire (-1550 / -1069 av. J.-C.) consacrer la prédominance de la représentation du jardin d'agrément dans lequel ne subsiste, en guise d'espace de production, que la plantation de vignes.

Ce qui n'était qu'un espace clos de hauts murs, dont les parcelles étaient plantées d'arbres fruitiers et possédant un bassin de plus ou moins grande taille devient, sous le Nouvel Empire, un espace d'agrément ou les fonctions essentielles laissent peu à peu place à une vision moins utilitaire. Le bassin destiné à l'irrigation peut évoluer en lieu de détente et les représentations offrent peu ou prou des structures identiques à savoir un espace rectangulaire isolé de l'extérieur par une enceinte en briques crues, ayant un bassin en son centre et des plantations de fleurs à la périphérie. Les arbres, de variétés identiques, sont rigoureusement alignés. Il faut se garder d'une interprétation trop simpliste du lieu, chaque plante, animal ou forme a une correspondance sur le plan symbolique. Le bassin fait systématiquement référence à Hapy, personnification du Nil, tout comme la vigne, la laitue et l'oignon sont associés à Osiris, Min et Sokar.

Le papyrus Harris, qui récapitule les cadeaux offerts par Ramsès III (Nouvel Empire) aux différentes institutions culturelles du pays, nous donne quelques indications :

J'ai fait pour toi des bosquets et un verger, plantés de palmiers dattiers, ainsi que des bassins, ornés de lotus, de papyrus, de roseaux, de fleurs de tout pays, de mandragoriers, d'arbres à myrrhe et de plantes aromatiques destinées à ton visage parfait.

L'extrait nous renseigne également sur des fonctions complémentaires associées au jardin, la pharmacopée, la cosmétique...

Seul le vignoble semble se distinguer nettement du reste des plantations. On lui réserve un emplacement spécifique. N'oublions pas non plus les palmeraies (le palmier dattier a de nombreux usages), les oliveraies (huile à consommer ou à brûler) qui peuvent également faire partie du domaine des jardins égyptiens.

TRAVAILLER LA TERRE

Les premiers jardiniers sont les dieux eux-mêmes, qui se chargent de la création du jardin. Ensuite, la charge revient aux hommes mais il existe un lien fort entre le jardinier en charge du domaine du temple et la divinité tutélaire. L'espace planté est alors à la fois un vaste jardin de rapport (cas du jardinier d'Amon, dans le sanctuaire de Karnak) qui assure au temple des revenus et permet de l'alimenter en offrandes. Il est difficile de préciser la distinction entre ce qui relève de l'agriculture et ce qui relève du jardin tant les deux univers se croisent dès lors que le domaine est

important. Lorsque Nahkt inspecte les terres du domaine d'Amon, il a pour tâche de : surveiller la plantation de lin, un champ d'orge, un verger fermé par un bassin dans lequel nagent des poissons et orné de rangées de fleurs. Il supervise également les offrandes florales. Le plan du domaine est relativement simple, composé de parcelles rectangulaires séparées par des plantations d'arbres.

LE JARDINIER

Au pays de Sumer, la première mention d'un jardinier se trouve dans la légende d'Inanna et Shukallituda. La déesse, jugeant le jardin de Shukallituda agréable depuis qu'il y a effectué des travaux et des plantations en nombre (haies procurant de l'ombre et protégeant du vent, canaux, parcelles cultivées...) décide de s'y reposer. La trouvant endormie, le jardinier abuse d'elle. La colère de la déesse sera telle qu'elle ravagera le pays tout entier. Témoignage du lien permanent entre les plans humains et divins, la légende évoque également le travail de la terre, seul capable de transformer un lopin de terre en jardin.

Le jardinier est également chargé d'assurer l'approvisionnement en eau des jardins, à l'aide de chadoufs puis de jarres. Tâche ingrate mais essentielle dans un pays où l'unique source est le Nil. L'approvisionnement en eau a demandé, comme dans le cas de la Mésopotamie, des efforts considérables afin de creuser canaux, puits, bassins et citernes permettant de s'affranchir, au moins partiellement, de la proximité du fleuve. Ils ont également pour tâche de protéger les jardins des prédateurs, oiseaux, singes, chèvres mais aussi des voleurs...

Quelques outils : la houe puis l'araire, la faucille, la bêche, le couteau, les ciseaux, les scies...

LES RIVAGES DE LA GRÈCE

Dans la Grèce d'avant Alexandre le Grand (seconde moitié du I^{er} s. av. J.-C.) l'art des jardins n'existe pas. L'homme est marin plutôt que paysan, ce qui ne signifie pas l'absence de jardins mais les Anciens Grecs ont bâti une relation particulière à la nature environnante qui semble entièrement consacrée, peuplée d'une multitude de personnages mythologiques, qui prennent l'apparence de végétaux ou d'humains selon le contexte. L'homme adapte les cultures plutôt qu'il ne soumet son environnement et il n'existe aucune trace de grands travaux liés à l'agriculture tels que nous les connaissons en Mésopotamie ou en Egypte. Une fois encore, l'émergence d'un panthéon Minoen (III^e millénaire av. J.-C.), centré autour d'une déesse et de sa fille, qui semble préfigurer le couple de Déméter (déesse agraire associée à la terre nourricière) et de Coré, témoigne du lien indéfectible qui unit les habitants à leur environnement naturel.

L'absence de vestiges de jardins nourriciers ne signifie pas leur inexistence mais il faut se référer à des sources écrites plutôt qu'à des sites archéologiques pour tenter de dresser un aperçu des espaces cultivés.

Vignes, champs de blé, oliveraies, l'œuvre d'Homère (autour du VIII^e s. av. J.-C.) évoque une terre cultivée et l'homme y apparaît comme un simple cultivateur prolongeant par son travail l'œuvre originelle. Dans l'Odyssée, qui relate l'épopée d'Ulysse vers l'île d'Ithaque, voyage qui ne durera pas moins de 10 ans, le jardin est peu mentionné, aussi est-il intéressant de se pencher sur les quelques récits chargés de sens qui décrivent les jardins nourriciers explorés par le héros. Le premier, celui qui entoure la grotte de la nymphe Calypso, fait directement référence aux temps primordiaux où nature, divinités et humains vivaient en symbiose. Point de cultures dédiées à des usages précis, c'est la nature toute entière qui fournit une nourriture en abondance. Au-delà de l'empreinte mythologique, nous pouvons rapprocher l'environnement de la grotte et la survie de ses habitants à une connaissance aiguë en matière de plantes sauvages, de leurs usages et de leurs vertus.

Le jardin qui se rapproche le plus de ceux que nous avons évoqués précédemment concernant l'Egypte et la Mésopotamie est sans conteste celui du roi des Phéaciens, Alcinoos :

Aux côtés de la cour on voit un grand jardin, avec ses quatre arpents enclos dans une enceinte. C'est d'abord un verger dont les hautes ramures, poiriers et grenadiers et pommiers aux fruits d'or et puissants oliviers et figuiers domestiques, portent, sans se lasser ni s'arrêter, leurs fruits ; l'hiver comme l'été, toute l'année, ils donnent [...] (Odyssée chant VII)

Le jardin nourricier est bien présent, divisé en parcelles : le verger, le vignoble et le potager, mais il s'agit plus d'une utopie végétale que d'un espace réel, les végétaux s'affranchissant du cycle des saisons.

Il faut attendre la fin de l'Odyssée, lorsqu'Ulysse rejoint Ithaque, pour qu'enfin apparaisse un jardin proche de ceux que nous connaissons. Sur le chemin de son village, le héros croise son père, Laërte, qui ne le reconnaît pas. Il pénètre dans le jardin dans lequel son père travaille et s'émerveille du lieu :

Vieillard, tu te connais aux travaux du jardin : quelle tenue ! Quels arbres, vigne, figuiers, poiriers, oliviers et légumes, tu ne négliges rien [...]

Pour que son père soit certain qu'il s'agit bien d'Ulysse, le héros lui donne quelques indications du jardin de son enfance :

*Dans les murs de ce clos, je puis montrer les arbres que j'avais demandés et que tu me donnas [...]
J'eus ces treize poiriers, ces quarante figuiers, avec ces dix pommiers ! Voici cinquante rangs de ceps dont tu me fis le don ou la promesse. (Odyssée chant XXIV)*

Depuis l'édification des murs de clôture ou le renforcement effectué avec les pierres du champ voisin jusqu'au bêchage ou la cueillette des fruits du verger, la plupart des techniques liées à la mise en œuvre d'un jardin potager sont présentes. Homère mentionne même la présence de ronces, signifiant la rudesse de la tâche qui incombe au jardinier condamné à œuvrer sans relâche. Le récit est d'autant plus intéressant que rares sont les évocations du travail de la terre.

LA SYNTHÈSE ROMAINE

Le jardin primitif romain est lié à l'histoire des premiers habitants de Rome, bergers installés dans le Latium, région de *petits propriétaires exploitant en famille des domaines qui suffisent à les faire vivre*. Si les jardins de plaisance n'apparaissent qu'avec la grande vague d'hellénisation, l'histoire des jardins romains ne se réduit pas uniquement à l'expression ornementale. À partir de la fin de la seconde guerre punique (aux environs de 200 av. J.-C.), l'endettement des paysans les contraint au regroupement des exploitations (*latifundia*), passant des cultures céréalières aux exploitations spécialisées à haut rendement. Une nouvelle donne agricole née également de l'extension rapide des centres urbains. Les *hortuli* de la banlieue de Rome fournissent les marchés de la ville. *Lupinarii* (culture des lupins), *fructuarii* (vergers), *peponarii* (culture des melons) et *olitores* (légumes) attestent la disparition du jardin de rapport individualisé au profit de cultures spécialisées. Pour autant, le domaine conserve tout de même un espace de production destiné à sa propre consommation. Ce détachement progressif qui répond à une nécessité économique n'est pas vécu de manière homogène. Les Romains conservent un attachement fort à leur terre et Caton lui-même recommande le maintien de la *villa rustica* aux côtés de celle d'agrément.

LA MAÎTRISE TECHNIQUE

De leurs racines paysannes, les romains ont la maîtrise des techniques agricoles traditionnelles. Ils bénéficient également de l'ensemble des connaissances des peuples conquis, à commencer par les traités rédigés par les Grecs. Ils puisent chez les Carthaginois les techniques d'irrigation ou l'amélioration des espèces qu'ils consignent ensuite dans des traités. Le rayonnement et la puissance de la civilisation romaine leur permet de faire une synthèse complète des savoir-faire qu'ils n'auront de cesse d'améliorer. Caton (234-149 av. J.-C.), Varon (116-27 av. J.-C.), Virgile (70-19 av. J.-C.), Columelle (1^{er} s ap. J.-C.), Pline l'ancien (23-79 ap. J.-C.)... autant de noms illustres qui ont marqué l'histoire de la botanique jusqu'à nos jours. Les fondements scientifiques sont discutables (Pline propose d'intégrer le concombre au genre cartalagineux ?), les précis mêlent souvent description détaillée et pratiques magiques, le rural romain ne se dégagera jamais d'un animisme omniprésent dans les campagnes. Ainsi il est souhaitable de jouer de la flûte ou de battre du tambour à proximité des melons ou des courges pour les faire grossir.

À mesure que la diversité et la production horticole s'accroissent, le recours à la pratique de la cueillette diminue. Sur le plan technique, les romains savent cultiver en primeur, à l'aide de caisses recouvertes de micas, ils savent améliorer les variétés, transplanter, marcotter...ils sont

également passés maîtres dans l'art du captage, de l'adduction et de l'irrigation. Ils savent drainer, améliorer les sols en creusant des canaux, articuler des réseaux entiers de collectes des eaux usées, réaliser des fontaines, gérer des débits...

La civilisation romaine est chronologiquement la plus proche de nous. Il n'est donc pas anormal que nous nous sentions particulièrement frappés par les similitudes qui existent en matière de jardinage et qui, malgré les troubles de la période précédant le Moyen Âge, nous renvoient à notre rapport à l'environnement. L'analogie, même synthétique, peut également nous renseigner sur le risque qu'il y aurait à trop s'éloigner de la nature civilisatrice, à ne plus considérer le végétal comme lié à la terre mais uniquement dans sa fonction nutritionnelle ou rentable.

Le potager papou ou comment faire pousser les relations

André Iteanu, ethnologue, directeur de recherches au CNRS, directeur d'études à l'EPHE

La Mélanésie est constituée par une nuée d'îles se situant dans la partie ouest de l'Océan Pacifique. La plus grande d'entre elles est la Papouasie-Nouvelle-Guinée. Elle se trouve à quelques dizaines de kilomètres au nord de l'Australie. Elle est peuplée d'environ 5 millions d'habitants pour un territoire d'une taille comparable à celle de la France. Plus de 850 langues différentes y sont parlées, ce qui signifie que chacune des populations est d'une taille relativement réduite. C'est un État indépendant depuis 1975.

Si quelque chose unit toutes ces cultures de Papouasie-Nouvelle-Guinée, c'est bien que les hommes et les femmes qui y vivent soient des jardiniers. Ce constat n'est pas uniquement objectif, car c'est aussi de cette manière que se décrivent les Papous eux-mêmes. Si l'on demande à un Papou ce que signifie de faire partie du groupe culturel auquel il appartient, plutôt que d'insister, sur la langue, les coutumes, le terroir ou la religion, il répond systématiquement « Être X c'est planter, tel ou tel légume dans son jardin ». Selon le cas, il s'agit soit de taro, soit d'ignames, soit de patates douces, soit de sagoutier.

La production vivrière colore ainsi tous les moments de la vie. La fierté maximale d'un homme ou d'une femme réside avant tout dans ce que son jardin produit. On choisit un époux ou une épouse, non parce qu'il ou elle est beau ou intelligent, mais parce qu'il ou elle est courageux pour travailler son jardin. Plus généralement, dans la littérature, la Papouasie-Nouvelle-Guinée est célèbre depuis l'étude de Malinowski¹ aux îles Trobriand parce que les cultivateurs y parlent à leurs ignames pour les faire pousser. Et cela semble marcher, car il n'est pas rare de voir dans les concours de jardinier que les Trobriandais organisent, des ignames qui font entre deux et trois mètres de long.

Le sens du jardin mélanésien est étroitement associé à celui du village. Pour les Mélanésiens, aux temps anciens, les hommes n'avaient ni villages, ni jardins. Ils vivaient dans des cavernes en forêt où ils se nourrissaient de chasse et de cueillette. L'invention du village et du jardin par des héros mythiques marque l'avènement de la civilisation. Tant le jardin que le village représentent ainsi la vie, la vraie, que l'homme gagne sur la forêt équatoriale. Même aujourd'hui, si l'on rechigne à nettoyer quotidiennement les villages et à entretenir les jardins, la forêt qui envahit, recouvre et digère tout, à une vitesse presque perceptible à l'œil nu, aura vite fait de réduire à néant les efforts faits, depuis des générations, par les hommes pour rester résolument du côté de la civilisation.

Pourtant, il y a une différence entre jardin et village. Dans le village, dès le réveil et avant toute chose, on commence par nettoyer le sol en tuant scrupuleusement toutes les herbes qui ont poussé pendant la nuit. Car en tout temps, le village doit rester parfaitement libre de traces végétales ou animales ; un village papou ressemble ainsi un peu à un court de tennis où vivraient des hommes.

Au jardin, il est vrai, on fait la même chose. Dès qu'on s'y trouve, on s'acharne à nettoyer et à arracher toutes les herbes et tous les autres signes que la forêt y a inscrits depuis la dernière visite. Mais si on le fait, ce n'est pas contre la nature dans notre sens du terme, mais pour que les plantes domestiques puissent s'épanouir. On ne trouve donc pas en Mélanésie une distinction semblable à la nôtre entre les hommes et les plantes. Le jardin, c'est le village où, tels des hommes, vivent les

¹ Malinowski, Bronislaw, *Coral gardens and their magic*, London, G. Allen and Unwin, 1935.

plantes domestiques. Plantes nourricières et hommes sont donc par quelque côté semblables dans leur lutte contre l'ennemi commun, la forêt.

Dans le village, à chaque fois qu'une personne meurt, on abandonne sa maison et on la laisse pourrir. Sous les pilotis de cet édifice délaissé, la végétation repousse rapidement. Mais cela va même plus loin. En effet, les pilotis des maisons sont faits d'un bois particulier dont on n'enlève pas l'écorce et qui a la capacité de reprendre racine, même une fois débité. De ce fait, si on ne les nettoie pas régulièrement en coupant les branches qui apparaissent, ils se mettent à repousser. Si bien qu'un an après la mort de quelqu'un, sa maison ressemble déjà à un bosquet. Après un décès, le village est donc rapidement amputé d'une de ses parties qui fait retour à la forêt. Lorsqu'à la suite de plusieurs trépas, le village est trop gagné par la forêt, les habitants déménagent et vont s'installer ailleurs pour reconstruire un village à frais.

On trouve le même mouvement dans le jardin. En Mélanésie, on pratique ce que l'on a dénommé une agriculture itinérante sur brûlis. C'est dire que chaque famille nucléaire ouvre un jardin en forêt en abattant les plus gros arbres, puis en arrachant les rares plantes qui constituent le sous-couvert végétal de la dense forêt équatoriale. Ensuite, on brûle tout ça. Après un dernier nettoyage, on plante. Quelle que soit la périodicité des produits, on ne replante jamais au même endroit. On récolte ici et on replante ailleurs, plus loin dans le jardin, tant qu'il y a de la place. Quand, tout l'espace a été utilisé, on abandonne le jardin et on va en ouvrir ailleurs un autre.

Les légumes des jardins sont bien sûr utilisés, en compagnie des produits de la cueillette pour l'alimentation des familles. Mais avant tout, ils servent à faire des fêtes au cours desquelles un couple offre à ses invités de grandes quantités de nourritures qu'il a cultivées dans ses jardins, surtout taro et igname (qui sont des tubercules souterrains), et des porcs qu'il a élevés. Le travail de l'époux et de l'épouse est complémentaire dans la production de chacun de ces aliments. Dans ces fêtes, le couple de donneurs joue sa renommée, sur sa capacité de produire et de mobiliser de grandes quantités de produits jardinés. Un grand homme ou une grande femme, comme on dit là bas de ceux que l'on estime comme d'importants donneurs de fête, est avant tout un grand jardinier.

La scénographie de ces fêtes souligne la même idée. Souvent dans les sociétés mélanésiennes, les nourritures végétales données lors des fêtes sont empilées sur de hautes plates-formes juchées sur pilotis. Or à y regarder de près, le sens de ces plates-formes devient évident. Chez les Orokaiva, chez qui j'ai travaillé, les pilotis continuent vers le haut au-delà du plancher de la plate-forme. Ces pilotis sont des arbres que l'on a arrachés du sol sans en détacher les racines. Si bien que ces dernières, écorcées et nettoyées, dominent la plate-forme, leur souche pointant vers le ciel. Pendant toute la préparation de la fête, qui peut durer plusieurs semaines, les légumes des jardins sont empilés sur le plancher de la plate-forme et recouverts d'un épais feuillage. On dit alors qu'ils sont dans le noir le plus total. Le jour de la fête, devant les invités, on découvre les légumes en enlevant le feuillage de façon à ce que ceux-ci voient ce qu'on va leur donner. Jusqu'au jour de la cérémonie, les plates-formes sont donc comme des jardins à l'envers. Leur plancher représente la surface de la Terre comme si elle était inversée. Les végétaux et les racines des arbres qui se trouvent habituellement sous la surface sont désormais au-dessus d'elle. Mais les légumes n'en sont pas moins cachés sous les feuillages et dans le noir, comme s'ils étaient encore en terre. Le jour de la fête, le grand travail du donneur consiste donc à rendre visibles les légumes qui se trouvent généralement sous la terre de manière à les offrir à ceux qu'on veut honorer par des dons.

On l'aura compris, il existe ici une grande similarité entre la vie des plantes dans les jardins et celle des hommes dans le village. Les mythes soulignent cette identité ambiguë en mettant en scène des hommes qui sont par certains côtés des espèces de plantes et des plantes qui sont par certains côtés des hommes. S'il en est ainsi, c'est qu'en Mélanésie, la relation que les hommes ont à la terre n'est pas une relation de propriété dans notre sens du terme.

Pour éclairer cette question, il est aisé de suivre le leader du mouvement indépendantiste 'aré'aré des îles Salomon lorsqu'il dictait ce qui était destiné à devenir un code de tenure foncière à

un de mes collègues Daniel de Coppet². Voilà comment il décrivait cette relation : « La terre appartient aux hommes, mais les hommes appartiennent à la terre ».

Le rapport qu'entretiennent les hommes avec la terre n'est donc pas en Mélanésie un rapport asymétrique entre une personne et un objet : l'homme ne possède pas la terre, un point c'est tout. La terre, qui est associée à un groupe familial, n'est pas un pur objet. Elle représente cette famille, elle est cette famille, non pas seulement composée des vivants, mais aussi des morts, qui par le passé ont gagné cette terre, ou l'ont travaillée. Elle est aussi intimement liée aux enfants qui naîtront dans le futur pour la cultiver. Bref, la terre est une représentation de tous ceux qui, à un titre ou à un autre, ont participé à la faire advenir en tant que gage de civilisation, en l'annexant et en la cultivant. La terre n'est ainsi ni un objet ni une personne, mais une émanation des personnes, tout comme à l'inverse les personnes sont une émanation de la terre. L'un ne saurait se passer de l'autre pour exister en tant que forme de civilisation.

Si bien qu'il est impossible de penser ce rapport comme un rapport de propriété. Dans la plupart des langues austronésiennes, le terme qui désigne la relation à la terre signifie à la fois « maître » et « serviteur », « celui qui s'occupe de » et « celui qui décide pour ». Dans la langue Orokaiva dans laquelle j'ai travaillé, le terme et un dérivé de celui qui désigne le rapport entre un père et ses enfants : le père qui décide pour son enfant, qui est responsable de lui, mais qui dépend aussi de lui pour être un homme complet, un père.

Pour rendre plus perceptible ce rapport entre l'homme et la terre qui est si difficile à percevoir pour nous qui concevons une distinction radicale entre les hommes et les choses, l'anthropologue Marilyn Strathern³ a proposé de le penser, non comme un rapport de propriété au sens strict du terme, mais comme un droit qui correspondrait à notre « propriété intellectuelle ». Dans cette vision, l'homme serait en rapport, non à l'objet matériel de la terre, mais à sa capacité de produire des végétaux. Ces produits seraient donc associés au groupe familial comme un nom ou un logo peut l'être à une entreprise. Les porteurs d'un nom constituant une famille partagent donc, non pas la propriété de la terre, mais le droit et le devoir de défendre leur nom et ce que la terre produit, qui sont leur marque de fabrique. Dans ce contexte, les légumes produits par la terre doivent donc être pensés comme la manifestation de l'effort combiné à la fois de la terre et de tous les vivants et des morts d'une famille donnée. Au cours des grandes fêtes, ces produits rendent visible le droit intangible d'un groupe à faire valoir son histoire et son existence présente et future sous forme de distribution de nourritures végétales.

Cette relation étroite, presque d'identité, entre les hommes et la terre, non la terre en soi, mais en ce qu'elle a de domestiqué, c'est-à-dire les jardins et les villages, est également perceptible dans la manière d'envisager la culture des végétaux. Comme on l'a dit, dans les sociétés de Mélanésie, on cultive selon les endroits, principalement, soit des taros soit des ignames. Ce qui dans ce contexte a frappé unanimement les observateurs est le très grand nombre de variétés, soit de taro, soit d'ignames que l'on trouvait dans chaque jardin familial. On y dénombre communément, en effet, plus de 80 variétés.

La pratique des jardins étant vieille de plus de 7 000 ans dans cette région du monde, on s'est dès lors demandé pourquoi autant de variétés étaient conservées par les cultivateurs mélanésiens et pourquoi, ils ne pratiquaient pas la sélection des variétés les plus productives, comme on le fait dans la plus grande partie du monde depuis une période très reculée.

La réponse est que chaque variété a son origine dans un don reçu, lors d'une fête, par le propriétaire du jardin, de la part d'un autre groupe. À ces occasions, on donne en effet, des taros ou des ignames crus en état de se reproduire. Celui qui les reçoit peut dès lors les replanter dans son jardin tout en en mangeant la chair. Or dans la plupart des sociétés de Mélanésie, chaque groupe de parenté possède une variété soit de taro soit d'igname dont on dit qu'elle est la « sienne propre » et qui le représente comme une espèce d'emblème le ferait. Lors d'une fête, chaque donateur se

² Coppet, Daniel de, « ...Land owns People », *Contexts and Levels* sous la direction de Barnes, Coppet, Parkin Jaso Occasional Papers n°4, Oxford, 1985, p. 78-90.

³ Strathern Marilyn, « The tangible and Intangible: a holistic analysis? », *La cohérence des sociétés* sous la direction d'Iteanu, A., Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme, 2010.

débrouille toujours pour donner au moins un plant de ce taro ou de cet igname qui représente sa famille à chacun de ses invités. On comprend dès lors qu'à chaque fête où l'on est invité, on reçoit une nouvelle variété de taro ou d'igname que l'on peut replanter. D'où la grande diversité que l'on trouve dans les jardins mélanésiens. Elle correspond au fait qu'en regardant son jardin, le cultivateur mélanésien s'intéresse moins à l'ampleur de la récolte qu'il peut escompter qu'à ce qu'il voit à travers les nombreuses variétés qu'il possède, c'est-à-dire une carte qui représente l'ensemble de ses relations avec d'autres hommes. Ce qui est important ici, une fois de plus, n'est pas l'objet en soi, mais à travers l'objet, les relations avec les personnes auxquelles ces objets font référence. Ces relations sont des potentialités. Elles sont la trace d'un don passé et demandent à être réactivées par un don de retour. En somme, l'observation de leur jardin permet aux Mélanésiens de contempler, tel un calepin de téléphone, l'ensemble des alliances qu'ils possèdent dans ce monde.

L'objet, en l'occurrence l'igname ou le taro, n'est pourtant pas un simple signe de la relation. Il est plus que cela. Par exemple lorsque dans la saison chaude, on plante le taro sur les berges d'une rivière, il arrive qu'une crue emporte entièrement une variété particulière qui se trouvait dans le jardin d'une famille. Le cultivateur est alors catastrophé. Ce n'est pas qu'il manque de taros, mais s'il ne parvient pas à retrouver rapidement de nouvelles boutures de cette sorte, cette disparition équivaut à l'extinction de la relation qu'il entretenait avec ceux qui lui ont donné cette variété. Car sans l'index que représente le taro, il le sait bien, la mémoire ne se conserve pas, mais s'efface, et bientôt, il n'y aura plus aucune raison de raviver une relation pour laquelle on ne possède aucune variété de taros.

Dans le sillage de l'écologie, des études ont été récemment menées autour de la question de la conservation des variétés végétales. Ces travaux ont entraîné les chercheurs à replanter, dans une station agronomique, les variétés présentes dans les jardins d'un des villages de Vanuatu. Indirectement, des résultats intéressants pour nous sont apparus. D'abord, pour le non-spécialiste et même pour le spécialiste étranger, certaines des variétés d'igname ou de taro se ressemblent à tel point qu'il semble impossible de les distinguer. On pouvait donc légitimement se demander s'il s'agissait bien de variétés distinctes, ou si seule leur origine, c'est-à-dire l'identité de la famille dont on les avait reçues, différait. Or l'analyse biologique a montré que l'on avait effectivement affaire à chaque fois à des variétés distinctes. On peut en déduire, me semble-t-il, que l'idée d'associer un groupe humain à une variété végétale n'est pas simplement contextuelle à une fête donnée. Au contraire, chaque famille a conservé et reproduit la relation qu'elle entretenait avec une plante particulière pendant un nombre de générations suffisant pour qu'apparaissent des diversités d'espèce, minimales certes, mais réelles. Au-delà donc des caractéristiques visibles de ces variétés, les jardiniers mélanésiens incluent donc l'identité du groupe donneur dans la nature matérielle de la plante, tout comme nous pensons que ses caractéristiques biologiques retracent sa généalogie et sa diversification à partir d'un ancêtre commun.

Mais la surprise a été encore plus grande lorsqu'ayant fait venir à la station botanique les propriétaires des jardins dont on avait extrait les variétés, on s'est rendu compte que, dans ce contexte où les végétaux étaient distribués selon une logique différente de la leur, ils étaient, comme nous, incapables de distinguer les variétés les plus semblables entre elles. On doit donc en conclure qu'un jardinier mélanésien ne reconnaît pas les variétés comme s'il s'agissait d'autant d'objets distincts les uns des autres. Il les pense de manière globale dans la relation qu'elles entretiennent à la totalité du jardin et peut-être même selon un schéma généalogique reliant dans un même mouvement les hommes et les végétaux, tous deux extensions de la terre qui les portent. Le jardin mélanésien est donc pour son cultivateur un paysage de nature holiste au sein duquel les variétés sont distinguées par les relations globales qu'elles entretiennent les unes aux autres. En ce sens, il se superpose à la société humaine, faite elle aussi de relations qui unissent des personnes plus ou moins distinctes entre elles.

La nature du jardin mélanésien est sans doute moins difficile à concevoir pour vous, qui avez un rapport intense au jardin occidental, que pour moi, qui suis un citadin. Peut-être même

trouve-t-on quelque chose de similaire dans nos jardins : cette idée contre moderne que le jardin n'est pas, à proprement parler, un objet qu'un homme peut s'appropriier et commander à sa guise. Il est une émanation de la société qui s'inscrit dans la terre par l'activité des hommes et il est indispensable à la reconduction et à la prolongation de cette vie des hommes et des choses, qui n'a sens qu'en ce qu'elle est civilisée.

Du potager au potager, la place du jardin nourricier dans les cultures alimentaires de la France moderne (XVII^e-XVIII^e siècles)

Florent Quellier, maître de conférences à l'université de Tours, titulaire d'une chaire CNRS d'histoire de l'alimentation des mondes modernes

Le potager, tel est le nom donné à la grande innovation technique du monde de la cuisine à l'époque moderne. Le potager apparaît en Italie à la Renaissance, s'impose en France au XVII^e siècle dans les cuisines de l'aristocratie, et, au siècle suivant, apparaît la mention de potagers portatifs en fonte dans des inventaires après décès des milieux aisés urbains. Aux XVIII^e-XIX^e siècles, le potager sera un marqueur de la notabilité, un signe de bourgeoisie.

Il offre un nouveau plan de cuisson. Semblable à un fourneau, ce foyer – en gros l'ancêtre de la cuisinière – est une table de maçonnerie en brique ou en pierre, parfois recouverte de carreaux de faïence, à hauteur d'appui, dans laquelle sont scellés des réchauds alimentés en braise ou en charbon de bois. C'est là que le cuisinier mitonne les potages et les ragoûts, les sauces et toutes les préparations à surveiller attentivement. Le potager offre plusieurs avantages et marque une nette avancée dans l'histoire des techniques culinaires. Le cuisinier voit plus aisément à l'intérieur des pots car les réchauds sont à hauteur d'appui et le potager est placé à proximité ou sous des fenêtres ; outre fournir l'éclairage, elles permettent d'évacuer l'oxyde de carbone qui se dégage des braises. Le cuisinier peut donc surveiller plus efficacement, plus commodément et plus longuement les cuissons. Grâce au potager, le cuisinier se redresse et cuisine debout alors que la cheminée impose des positions corporelles plus ou moins inconfortables. Il peut contrôler la chaleur de chaque foyer, élaborer des fonds de sauce, des réductions et des roux, réaliser des cuissons plus délicates et/ou plus complexes, réserver une préparation..., soit une diversité de cuissons et de chaleurs sur un même plan de travail impossible avec une cheminée. Le potager permet la réalisation des recettes de la nouvelle cuisine française et la casserole commence à concurrencer l'ancestral pot.

Or il n'est pas innocent que le terme choisi pour qualifier ce mobilier culinaire intimement lié à la naissance de la nouvelle cuisine française ait été le potager. Il s'agit d'une reconnaissance explicite de la place du jardin nourricier, y compris de son imaginaire positif, dans l'alimentation des élites, une population privilégiée qui a pourtant les moyens financiers de recourir au marché pour ses approvisionnements alimentaires.

« Du potager au potager », le titre de cette communication reprend la totalité du cycle domestique des plantes potagères, de la production dans le jardin à la préparation des plats. Si le

potager est un équipement des milieux privilégiés, pour le reste de la population, l'ancestral lien *potager-pot-potage* reprend également l'intégralité de ce cycle.

À l'époque moderne, quel que soit votre rang dans la société, du prince de sang au pauvre manouvrier, sans oublier le monde ecclésiastique tant séculier que régulier, le jardin potager procède d'un idéal alimentaire et d'un imaginaire particulièrement positif. Si le jardin nourricier se prête particulièrement bien à une histoire des représentations, il participe également d'une réalité économique à ne pas sous-estimer, celle de l'autoconsommation et des surplus vendus pour l'approvisionnement des marchés en menues denrées.

LE JARDIN POTAGER-FRUITIER ET LE MODE DE VIE DES ÉLITES

Pour les élites de l'Ancien Régime, l'entretien d'un jardin potager-fruitier répond au modèle contemporain du bon ménager dont le plus beau témoignage imprimé est le traité d'Olivier de Serres, un idéal réactivé au lendemain des guerres de religion. Le goût du jardin nourricier s'inscrit dans un processus de distinction sociale reposant sur l'idéal de vivre de son domaine, ce qui reprend la fiction fiscale du roi se devant de vivre du sien, en offrant un moyen d'indiquer, dans une société fondamentalement seigneuriale et terrienne, la possession de terres, autrement dit son rang dans la société. Les propriétaires le signifient en se faisant livrer en ville les produits issus du jardin potager-fruitier de leur campagne, une clause peut d'ailleurs prévoir ces livraisons dans les contrats de jardinage⁴, et en offrant des corbeilles de fruits, de fleurs et de légumes provenant du jardin, un usage civil (de la civilité) témoignant d'un savoir-vivre, d'une éducation, la langue du XVII^e siècle aurait dit d'une honnêteté. La consommation des légumes, des herbes aromatiques et des fruits issus de son potager-fruitier est un moyen d'indiquer à la fois son éducation et la délicatesse de son estomac⁵.

Ce dernier point est d'importance tant il place le jardin nourricier au cœur de la naissance d'une nouvelle cuisine en France au cours du XVII^e siècle. Il n'est d'ailleurs pas innocent que l'année 1651 soit marquée à la fois par la publication du *Cuisinier françois* de La Varenne et du *Jardinier françois* de Nicolas de Bonnefons. La Varenne offre le premier témoignage imprimé d'une cuisine française en cours d'élaboration⁶, Bonnefons annonce une nouvelle génération de manuels de jardinage rompant avec la littérature de secret médiévale⁷. Deux grandes caractéristiques de cette nouvelle cuisine progressivement élaborée entre 1550 et 1650 renforcent le lien entre le jardin

⁴ Par exemple en 1697 le jardinier Pierre Chardon s'engage à « porter tous les dimanches aux femmes de Melun les légumes du jardin et fruits selon la saison et à la volonté dudit sieur Desmoulin [trésorier de France et propriétaire d'une maison des champs à Rubelles (77)], le tout pour luy servir en son mesnage à Paris », cité dans *Le temps des jardins*, Conseil général de Seine-et-Marne - Comité départemental du Patrimoine, 1992, p. 470.

⁵ Florent Quellier, « Les fruits de la civilité française : l'engouement des élites du 17^e siècle pour le jardin fruitier-potager », *Polia, revue de l'art des jardins*, n° 8, automne 2007, p. 25-39.

⁶ Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman (éd.), *Le cuisinier françois*, Paris, Montalba, 1983.

⁷ Florent Quellier, « L'automne horticole du Moyen Âge, permanences médiévales dans les traités de jardinage de la première modernité (1486-1652) », *Archéologie du Midi médiéval*, tome 23-24, 2005-2006, p. 109-117.

potager et l'alimentation des élites⁸ : le rejet des épices exotiques remplacées par des aromates autochtones, notamment le persil, présenté comme « notre épice française » par Nicolas de Bonnefons dans les *Délices de la campagne* (1654), et l'ennoblissement des légumes frais, des salades et des fruits, par probable imitation du modèle italien. Le nombre de légumes différents cités dans les livres de cuisine ne cesse de croître entre la fin du Moyen Âge et le XVIII^e siècle : 24 aux XIV^e-XV^e siècles, 29 au XVI^e siècle, 51 au XVII^e et 57 au XVIII^e siècle⁹.

Trois ans après le *Jardinier français*, Nicolas de Bonnefons publie les *Délices de la campagne* (1654), un livre de cuisine qu'il présente comme la suite du *Jardinier français*. Le lien jardin-cuisine est y décliné jusque dans les gravures ouvrant les différents livres des *Délices de la campagne*. Des recettes sont également données dans les traités d'économie rurale et les traités de jardinage, et pas uniquement des recettes de confiture. Ainsi, dans l'*École du jardin potager* (1749), Combles donne-t-il des recettes pour préparer les pommes de terre (une plante potagère) frites, fricassées au beurre, nappées de sauce blanche, transformées en boulettes aux fines herbes et à l'œuf... Il en est de même de l'abbé de Chanvalon abordant le jardinage, l'agriculture, l'élevage et la cuisine dans le même traité, un *Manuel des champs* qu'il publie en 1764¹⁰.

Le lien entre de nouvelles habitudes alimentaires, la délicatesse supposée des élites, l'idéal du bon ménager et l'entretien d'un jardin potager-fruitier se retrouve pleinement dans l'engouement pour les confitures. Synonyme de conserve, confiture a un sens beaucoup plus large à l'époque moderne que de nos jours. Les confitures concernent les fruits, les légumes et les plantes aromatiques, et peuvent être réalisées avec du sel, du vinaigre, de l'alcool, du miel ou du sucre de canne. Néanmoins, au cours de l'époque moderne, les confitures au sucre de canne s'imposent de plus en plus. Les engouements conjoints pour le potager-fruitier et les confitures sont à rapprocher de l'essor de la production sucrière aux Antilles dans les deux derniers siècles de l'Ancien Régime. La douceur du sucre rend en sus possible un jeu avec la galanterie, la civilité, ce qui consolide la place du jardin potager-fruitier dans le modèle culturel élaboré sous les Bourbons. Dans la culture aristocratique occidentale, l'art de concocter des confitures sied parfaitement aux femmes. La préparation domestique des douceurs sucrées relève des prérogatives de la bonne maîtresse de maison, la déclinaison féminine du bon ménager, et il n'est pas innocent que le *Jardinier Français* de Nicolas de Bonnefons soit dédié aux femmes.

Si des recettes de confiture peuvent parfois être données dans les traités de jardinage, des livres consacrés à ce savoir-faire sont imprimés en France dès le milieu du XVI^e siècle¹¹, et le

⁸ Florent Quellier, *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses Universitaire de Rennes, 2007, p. 71-97.

⁹ Jean-Louis Flandrin, « Choix alimentaires et art culinaire (XVI^e-XVIII^e siècle) », Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 658.

¹⁰ *Manuel des champs ou Recueil choisi, instructif et amusant, de tout ce qui est le plus nécessaire pour vivre avec aisance et agrément*, Paris, 1764.

¹¹ *Petit traicté contenant la manière pour faire toutes confitures, compostes, vins saulges, muscadetz & autres*

mouvement se poursuit dans les deux siècles suivants. *Le Confiturier françois* (1660) appartient au même courant éditorial qui vient de publier *Le jardinier françois* et *Le cuisinier françois*. La commune utilisation de l'adjectif *françois* est une manière de revendiquer dès la page de titre leur appartenance au modèle culturel *françois* en cours d'élaboration. Notons que ces trois livres ont également comme point commun le jardin potager-fruitier.

Pour les élites, le jardin nourricier entretenu dans les parcs des hôtels urbains et des maisons des champs n'est pas qu'un simple espace de production. Le potager-fruitier est aussi vécu comme un lieu de modernité, tant du point de vue des techniques horticoles (taille, espalier, légumes primeurs...) que des valeurs sociétales exprimées (civilité *françoise*, domestication de la nature, délicatesse des élites...).

LE POTAGER-FRUITIER ECCLÉSIASTIQUE, UN JARDIN NOURRICIER DU CORPS ET DE L'ÂME

Le jardin nourricier joue également un rôle important dans le mode de vie du clergé des Temps modernes. Tant masculines que féminines, de fondation ancienne ou récente, les communautés religieuses prennent soin de faire entretenir dans leur enclos un jardin potager-fruitier, souvent appelé « le grand jardin », afin de pourvoir à l'approvisionnement de leur table, et celle de leurs pensionnaires, en légumes, en herbes aromatiques et en fruits. La règle monastique y veille à l'exemple de celle des ursulines de Vannes précisant l'office de la « sœur jardinière » :

« 1. Qu'elle fasse en sorte qu'il y aye en toute saison des herbes potagères : afin que sa mesnagerie espargne d'envoyer au marché pour en achepter ; [...]

6. elle fera que le jardinier entretienne bien les bords, les taillant ès saisons qu'il faut, & qu'il y en aye de sauge, romarin, lavande, hissope, marjolaine, thym & autres herbes nécessaires à la cuisine et à l'infirmerie.

8. Elle fera cueillir les fruicts & graines en leur saison, & arrouser les herbes & fleurs au temps chaud »¹².

Les achats de denrées se limitant à de la viande, du poisson, du vin et quelques épices dans les comptabilités religieuses nous permettent d'apprécier l'importance de l'autoconsommation conventuelle.

Pour le clergé séculier, le jardin nourricier est également un cadre de vie quotidien. Pour les curés de campagne éloignés d'un marché, le jardin est un lieu à proprement parler vital pour approvisionner leur table en légumes et en fruits, d'autant plus que la table curiale doit nourrir une servante, un ou plusieurs domestiques, parfois un vicaire, voire un parent à charge, et répondre au devoir d'hospitalité et de charité. En bon ménager, l'abbé Barbotin fait saler ses herbes pour l'hiver (lettre du 4 octobre 1789) et la présence de thym et d'oseille à Sennely-en-Sologne dans le jardin du

brevages, parfuntz savons, muscadz pouldres, moutardes, & plusieurs autres bonnes recettes, Paris, J. Longis, 1545 ; Michel de Nostre-Dame, *L'excellent et Moulit utile Opusculè à tous nécessaire qui désirent avoir cognoissance de plusieurs exquisés recettes*, Lyon, A. Volant, 1555.

¹² Règles de saint Augustin à l'usage des religieuses de sainte Ursule, Vannes, 1646, p. 113-115, cité par Georges Provost, « Réforme catholique et jardins conventuels en Bretagne », Georges Provost et Florent Quellier (dir.), *Du Ciel à la terre. Clergé et agriculture, XVI^e-XIX^e siècle*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2006, p. 50.

prieur Christophe Sauvageon (1700)¹³ ou de cerfeuil à Prouvy¹⁴ prouve l'étroitesse des liens entre le jardin et la table tant le fond aromatique de la cuisine française des XVII^e et XVIII^e siècles use des aromates indigènes.

Le bon curé ou avis à messieurs les curez (1630) du chanoine Dognon, de Verdun, précise dans le chapitre XIX consacré à l'obligation d'être toujours occupé que « le soing du jardin est bien séant à un curé de village » :

« Or un exercice manuel qui vous duira grandement et vous desennuyera, sera de donner quelques heures du jour au jardinage. Car vostre lieu vous y convie, et la façon de vivre de vos paroissiens, puisque c'est une espèce d'agriculture qui n'est ni mal plaisante, ny mal séante [...] **Beschez vostre parterre, divisez le en quarreaux, qui soient bien compartis et ajustez, et après que vous y aurez semé des herbes potagères, et légumes pour le mesnage, ou planté les simples,** et les fleurs que vous avez plus agréables, bordez-les de petits canaux, si vous avez la commodité de quelques ruisseau sinon employés y vos arrousoirs, et les entretenez, **entez des sauvageons, soit en greffe, soit en écusson, pour avoir le contentement de cueillir quelque jours le fruit de vostre travail,** qui vous sera plus savoureux que tout autre. »¹⁵

Des premiers temps de l'application en France de la Réforme catholique au XVIII^e siècle finissant, que les traités soient publiés à Bordeaux ou à Rouen, à Besançon ou à Paris, que les auteurs soient issus de séminaires parisiens ou provinciaux, on ne peut que souligner la permanence d'un discours tridentin favorable à l'entretien d'un jardin nourricier. Cette remarquable unanimité procède d'une parfaite adéquation entre les valeurs contemporaines attachées au jardinage et les exigences de la Réforme catholique concernant la vie réglée du prêtre. Loisir de l'honnête homme, le jardinage est conciliable avec le modèle du prêtre policé, il permet aux ecclésiastiques de participer à la forte culture du don de denrées horticoles, de consommer herbes, légumes et fruits à la mode. En alimentant la table presbytérale, voire en rapportant un petit revenu, il répond également à l'idéal contemporain du bon ménager et concourt à la lutte tridentine contre le scandale du prêtre mendiant tout en lui permettant de remplir son devoir d'hospitalité¹⁶. Et dès octobre 1789, lorsque est évoquée la mise à la disposition de la Nation des biens du clergé, le jardin nourricier apparaît rapidement dans les débats portant sur la rémunération des prêtres. C'est bien ici la dimension économique du jardin qui prime, tout comme dans les réclamations qui s'élèveront au début de la période concordataire lors de la mise en place des nouveaux presbytères.

¹³ Émile Huet (éd.), « Le manuscrit du prieur de Sennely, 1700 », *Mémoire de la société archéologique et historique de l'Orléanais*, t. 32, 1908.

¹⁴ Élu député du clergé aux États généraux de 1789, l'abbé Barbotin, curé de Prouvy, près de Valenciennes, écrit de longues lettres à son suppléant dans lesquelles il mentionne les travaux à faire au jardin, François Alphonse Aulard (éd.), *Lettres de l'abbé Barbotin, député de l'Assemblée Constituante*, Paris, Société de l'histoire de la Révolution française, 1910.

¹⁵ Dognon, *Le bon curé ou avis à messieurs les curez*, Rouen, 1630, p. 151-153.

¹⁶ Florent Quellier, « le jardinage, une signature du bon prêtre tridentin (XVII^e – XVIII^e siècle) », Georges Provost et Florent Quellier (dir.), *Du Ciel à la terre...*, op. cit, p. 27-39.

Lieu récréatif, le jardin peut également être un lieu de recueillement, de méditation, de lectures édifiantes. « Observez les lis des champs » (Mat. 6-29), les traités de bienséance ecclésiastique insistent également sur l'oraison mentale et la méditation journalière. La promenade récréative, voire digestive, de l'ecclésiastique dans son jardin peut aussi nourrir son âme en contemplant l'œuvre de la Création, autre déclinaison possible du jardin dit nourricier.

LE JARDIN ORDINAIRE, UN JARDIN *FORCÉMENT* NOURRICIER

Comme le souligne l'étymologie du substantif, le *potager* a avant tout comme objet de fournir légumes et plantes aromatiques pour le *pot*, autrement dit les « racines » et les « herbes » des textes contemporains. La soupe constituant l'essentiel des trois principaux repas quotidiens – déjeuner le matin, dîner à la mi-journée, souper le soir – autant dire qu'avec le jardin potager nous sommes au cœur des cultures alimentaires d'alors. Qui plus est, la rubrique habituelle « cour-maison-jardin » des baux et des contrats de vente souligne l'omniprésence du jardin ordinaire et son lien avec l'habitat, – il existe également des jardins séparés de la parcelle portant l'habitation. Et pourtant, nous ignorons grandement le jardin ordinaire. Il ne faut pas en déduire un désintérêt pour le jardin nourricier ordinaire, mais une incompatibilité entre les sources disponibles et une histoire quantitative et sérielle, manière dominante de faire de l'histoire au vingtième siècle. Autant de nombreuses sources abordent les grains, autant les légumes accompagnant le pain sont grandement sous-estimés par notre documentation, notamment à cause du recours à l'autoconsommation. Et si la *vulgate* historiographique souligne la monotonie, la fadeur et les déséquilibres de la diète paysanne, cela tient notamment à la non prise en compte des productions du jardin¹⁷. Notons que ce sont les légumes, les fruits et les herbes aromatiques qui marquent l'aspect saisonnier de cette alimentation et son goût, ce sont justement les denrées qui apparaissent peu dans notre documentation. Un des enjeux fondamentaux d'une histoire des jardins ordinaires tient dans la possibilité d'appréhender l'autoconsommation et, ainsi, de réévaluer l'alimentation quotidienne, notamment celle de la paysannerie. Pour tenter de retrouver les productions des jardins ordinaires, l'historien dispose des baux et des contrats de vente de jardins, lesquels peuvent parfois évoquer les cultures permanentes, des contrats de vente de fruits et de légumes, des inventaires après décès, des affaires de justice (vol, dégradation dans un jardin) et de sources littéraires.

Dans un espace privilégié, clôturé, où le fumier peut être abondant, l'irrigation envisageable et la présence humaine quotidienne, sont soigneusement cultivés arbres fruitiers, légumes et herbes aromatiques, voire des cepes de vigne et, parfois, des céréales. L'utilisation du mur d'espalier dans les campagnes parisiennes des deux derniers siècles de l'Ancien Régime illustre parfaitement l'agriculture hyper-intensive abritée dans les jardins. Non seulement les intervalles entre les arbres

¹⁷Florent Quellier « Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconsidérer le dossier de l'alimentation paysanne des Temps modernes ? », *Food & History*, volume 6 - n° 1, 2008, p. 9-30.

palissadés sont plus réduits que ceux souhaités par les traités horticoles contemporains afin de multiplier les espèces et les variétés fruitières, mais en plus il est fréquent de faire courir une treille de chasselas ou de muscats sur la partie supérieure du mur ; les plates-bandes des espaliers accueillent en outre des légumes — notamment des pois, des primeurs, des laitues d’hiver —, des fraises et des fleurs, de quoi faire un bouquet à Margot pour sa fête.

Dans les jardins des campagnes parisiennes des deux derniers siècles de l’Ancien Régime, des pois, des fèves et des choux, des haricots, des « herbes » et des oignons, des asperges et des artichauts sont cultivés mais également des fruits rouges, des fruits à noyau et à pépins, et des fleurs. Au XVII^e siècle, les jardins d’Aquitaine abritent des choux, des fèves, des pois et des citrouilles, de l’ail, de la laitue et de l’oseille, ceux de Lorraine, des lentilles, des pois, de nombreux types de fèves — fêvottes, fèves noires, grosses fèves, fèves à battre — et des choux cabus, mais aussi des poireaux, des navets, des endives, des artichauts, des bettes (les jouttes), des oignons, des aulx, de la ciboulette, du persil, des échalotes et des épinards... Fruits, herbes aromatiques et légumes du jardin contribuent à diversifier l’alimentation quotidienne et ce d’autant que le jardin, « lieux des merveilles et des expériences »¹⁸ (Jean Meuvret), est le premier espace d’un finage à accueillir plantes et cultures nouvelles, notamment les plantes américaines comme le maïs ou la pomme de terre.

Que deviennent les fruits, les légumes et les herbes aromatiques du jardin, les œufs et les volailles de la basse-cour (le toit à porc et la basse-cour appartiennent également à l’univers du jardin nourricier) ? Une partie parvient au marché afin d’obtenir les nécessaires espèces sonnantes et trébuchantes, et une autre permet le paiement des redevances seigneuriales. Cependant, il est certain qu’une (grande?) part échappe au marché et aux impôts, alimente la culture du don¹⁹ et, surtout, la table familiale. La paysannerie consomme les produits invendables en ville — au moins les légumes et les fruits abîmés — et peut-être même un peu plus... Comme le souligne justement Yves-Marie Bercé pour les paysans aquitains du XVII^e siècle :

« C’était l’**autoconsommation modeste offerte par le jardin paysan**, c’était le maintien de volailles et de petit bétail, grâce à des prérogatives communautaires, sanctionnées ou non par le droit, qui assuraient la survie de nombreux foyers. *Sans ces recours, ils auraient sombré bientôt dans la misère, la mendicité et le déracinement.* Tout cela est difficilement comptabilisable [...]. »²⁰

Guy Cabourdin, pour la Lorraine des deux derniers siècles de l’Ancien Régime, parvient à une conclusion similaire :

¹⁸ Jean Meuvret, « Agronomie et jardinage aux XVI^e et XVII^e siècles », *Éventail de l’histoire vivante : hommage à Lucien Febvre*, 1956, t. II, p. 353-362.

¹⁹ La pratique du don de fruits, de légumes et de fleurs du jardin s’est maintenue jusqu’à nous jours, Françoise Dubost, *Les jardins ordinaires*, Paris, L’Harmattan, 1997, rééd. 2010, p. 110-112.

²⁰ Yves-Marie Bercé, *La vie quotidienne dans l’Aquitaine du XVII^e siècle*, Paris, Hachette, 1978, p. 225.

« On a probablement donné à l'alimentation populaire un caractère excessif de « céréalisation », en méconnaissant les facultés d'adaptation du paysan. Il est impossible de fournir des chiffres précis, encore moins de cerner les rations caloriques autres que celles absorbées par des prisonniers, collégiens ou autres personnes placées dans des situations exceptionnelles et éphémères. Mais le sentiment domine que l'alimentation d'autrefois fut assez diversifiée et que **la part « invisible » de la consommation en fruits et en produits de la basse-cour, du jardin** et même du braconnage apportait un relatif équilibre nutritif, que remettait en cause la défaillance brutale ou larvée de l'ensemble des récoltes »²¹.

L'attachement viscéral de la paysannerie au jardinage, encore visible en plein XX^e siècle dans les potagers urbains soigneusement entretenus par des retraités issus de l'exode rural, invite à comprendre cet espace comme le refuge d'un idéal alimentaire contrarié alliant proximité, visibilité, individualisme agraire et sentiment de propriété. En réponse aux crises de cherté, aux contraintes collectives et à l'expropriation paysanne, le jardin me semble être perçu par la paysannerie comme un espace compensatoire, celui d'un idéal alimentaire, au même titre que les ripailles des jours de fête compensent l'angoisse du lendemain et les soucis quotidiens²². Symbole bien connu de la propriété et de l'individualisme agraire, le jardin inscrit également à proximité du foyer, du cœur nourricier de la famille, l'idéal d'une sécurité alimentaire conjuguant abondance et diversité avec contrôle personnel de l'approvisionnement, loin de la tyrannie des blés, des prélèvements urbains et des aléas climatiques. Le recours obligatoire des familles paysannes au marché, non seulement sans certitude quant à la sécurité alimentaire mais en plus impliquant la nécessaire vente des meilleures denrées produites, a probablement renforcé l'attachement au jardin. Pour une histoire des représentations, le jardin répond aux trois grandes frustrations de la France rurale d'alors : les contraintes culturelles collectives, l'exclusion de la pleine et entière propriété, et les lendemains alimentaires incertains.

Les petites superficies des jardins paysans, associées à la grande diversité des cultures annuelles et permanentes qui y sont cultivées, ainsi que dans les cours et jusque dans les recoins des bâtiments, doivent probablement offrir au printemps et en été une image à la fois de profusion et de confusion, une image réconfortante et sécurisante pour la population tant la question de la sécurité alimentaire doit avant tout être posée d'un point de vue quantitatif pour l'immense majorité de la population de l'Ancien Régime. En réponse à la peur ancestrale de la disette et de la cherté des denrées alimentaires constitutive d'une culture de la faim, mais aussi en réponse à la fiscalité, puisque le jardin de subsistances échappe à la dîme, le jardin procède d'une rationalité compensatrice de pays de Cocagne.

Le jardin paysan se doit d'être le lieu de la diversité, de la profusion salutaire et de l'approvisionnement contrôlé. L'arbre fruitier est particulièrement bien adapté à cette rationalité de

²¹ Guy Cabourdin, *La vie quotidienne en Lorraine aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, Hachette, 1984, p. 230.

²² Florent Quellier, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 51-3, juillet-septembre 2004, p. 66-78.

Cocagne car son développement aérien permet l'utilisation du sol pour d'autres cultures, il produit des fruits, du petit bois et des greffons, et ses fruits permettent à la paysannerie de consommer des aliments sucrés ; la chair et l'eau des fruits paraissent alors d'autant plus sucrées aux contemporains que l'alimentation ordinaire des Français d'hier est considérablement moins sucrée que de nos jours. Par le jardin, la paysannerie n'ignore pas le dessert ; à l'exception de la France de l'est, les fruits ne sont pas consommés séchés comme des aliments de substitution. Les paysans mangent les fruits issus du jardin soit crus, soit cuits, dans ce dernier cas ils sont posés devant le feu ou sous une cloche, placés sous les cendres chaudes, bouillis dans un pot de terre, cuits dans du vin ou du cidre, ou fricassés avec du beurre dans une poêle.

En l'absence de données chiffrées, ne courons-nous pas le risque de surestimer le poids alimentaire « physiologique » du jardin dans l'ancienne France ? Il est évident que le jardin seul ne suffit pas à nourrir une famille, d'autant plus que la base de l'alimentation repose sur les céréales. Néanmoins, l'apport des produits du jardin ne saurait être uniquement symbolique. Comment comprendre autrement l'attachement de la paysannerie au jardin et sa culture hyper intensive ? Quant aux pensions alimentaires consignées dans les testaments et les contrats de mariage ruraux prévoyant l'apport du « nécessaire en jardinage », la jouissance de quelques carreaux dans le jardin, elles reconnaissent l'intérêt d'un potager pour la survie économique d'une veuve. Ceux qui ont connu les rationnements alimentaires de la Seconde Guerre mondiale savent les appréciables ressources d'un jardin fruitier-potager dans une économie de pénurie et ce que le monde rural a alors fourni au monde urbain²³. L'auteur anonyme du journal du siège de Paris de 1590 le souligne pour une période de crise:

« Car la nécessité l'ayant [le menu peuple] desjà accoustumé à manger le pain d'avoine faulte d'autre, et à boire de l'eaue à cause du prix excessif auquel le vin estoit monté, il n'avoit avec cela pour toute pitance que la chair d'asne et de cheval, **et quelques herbages, poix, febves et autres nouveaux fruits de la saison** [début juillet], **que les jardins de la ville leur fournissoient, et qu'ilz alloient fourrager et prendre dans les autres plus voisins des murailles**, soubz la couverture et faveur de nostre canon »²⁴.

Pour apprécier le jardin de la paysannerie à sa juste place dans les cultures alimentaires des Temps modernes, il convient de le replacer dans une économie de pénurie où l'approvisionnement alimentaire n'est garanti que pour les élites.

LES SURPLUS COMMERCIALISÉS DES JARDINS FRUITIERS-POTAGERS

Le jardin nourricier joue indéniablement un rôle non négligeable dans l'approvisionnement alimentaire de l'ensemble de la société de l'Ancien Régime, tant rurale qu'urbaine. Et ce d'autant plus qu'une partie de sa production peut également accéder au marché pour être vendue, ce qui

²³ Françoise Dubost, *Le jardin...*, op. cit., p. 53 et 161.

²⁴ A. Franklin, éd., *Journal du siège de Paris en 1590 rédigé par un des assiégés*, Paris, 1876, p. 238.

n'est d'ailleurs pas sans soulever l'épineuse question de la perception de la dîme lorsque le jardin n'est plus uniquement un jardin de subsistances. L'approvisionnement en menues denrées des marchés est loin d'être assuré par les seuls jardins maraîchers présents autour des villes, voire à l'intérieur même du tissu urbain, et les productions du jardin nourricier ne sont pas uniquement réservées à l'autoconsommation. La vente des surplus des potagers-fruitiers couvre un spectre social particulièrement large de la paysannerie à l'aristocratie, sans oublier les nombreuses communautés religieuses ; mais dans ce dernier cas s'agit-il encore de surplus ou d'une spécialisation ?

Ce commerce est évoqué sans fard par les traités de jardinage et les traités de bienséance ecclésiastique, ce qui prouve qu'il est admis. Dès l'avis aux dames de qualité qui ouvre *Le jardinier françois*, Nicolas de Bonnefons l'aborde : un des avantages d'un jardin fruitier est de pouvoir « vendre la levée des fruicts d'une quantité de vos arbres, à des fruictiers qui vous payeront argent comptant et par advance, sur quoy vous fonderez une partie de vostre revenu »²⁵. Au siècle suivant, dans *les Essais d'agriculture*, Louis François Calonne évoque également ces marchands fruitiers se rendant dans les jardins des particuliers autour de Paris pour acheter les récoltes²⁶. Cette pratique est amplement confirmée par des contrats de vente conservés dans les archives notariales. Pour la vallée de Montmorency, au nord de Paris, 175 contrats ont été retrouvés pour la période 1640-1690.

Nombre et montant des contrats d'achat de fruits, en livres, passés devant le tabellionage de Saint-Brice de 1640 à 1691.

	- de 50 livres	50 à 100 l.	101 à 200 l.	201 à 300 l.	301 à 500 l.	+ 501 l.
Individu	27	30	28	18	07	04
Association	02	13	21	06	11	08
Total	29	43	49	24	18	12

À partir de ces contrats, nous pouvons connaître l'origine sociale des individus vendant leurs fruits à des marchands fruitiers : des manouvriers, des vigneron, des artisans, des marchands, des hôteliers, des laboureurs, des fermiers receveurs, des bourgeois de Paris, des officiers, des propriétaires de seigneuries locales, des nobles et des ecclésiastiques. L'hétérogénéité sociale des vendeurs explique la diversité des montants déboursés, de quinze livres payées à un vigneron de Montmorency vendant « tous et chacuns les fruiz tant pommes, poires, serises, nois et bled prunes quy sont à dépouiller l'année présente sur les arbres qui sont dans trois pièces d'héritage »²⁷ à 1 400 livres versées à un fermier seigneurial²⁸. Elle traduit également la volonté de récupérer un maximum

²⁵ Nicolas de Bonnefons, *Le jardinier françois*, Paris, 1651, « épître aux Dames » non paginée.

²⁶ Louis-François Calonne, *Essais d'agriculture en forme d'entretiens*, Paris, 1778, p. 161.

²⁷ Contrat de vente du 19 mai 1687, arch. dép. du Val-d'Oise, 2E7/526.

²⁸ Contrat de vente du 16 mai 1642, arch. dép. du Val-d'Oise, 2E7/500.

de fruits produits dans la vallée de Montmorency, notamment ceux des fruitiers cultivés dans les jardins²⁹.

En 1782, le curé de Bonnière, dans le Vexin, écrit aux agents du clergé de France pour se plaindre qu'on lui réclame un droit pour pouvoir faire vendre ses légumes sur le marché de Mantes³⁰. Bien évidemment ce n'est pas l'ecclésiastique qui se charge directement de la vente au détail mais sa servante. Quant au prieur Christophe Sauvageon, il insiste, avec une évidente satisfaction, sur le bon rapport de ses arbres fruitiers en 1700. Mais le rôle du clergé dans l'approvisionnement urbain en menues denrées est encore plus net pour les jardins des communautés religieuses, d'autant plus que l'historien dispose de comptabilités. A partir du registre des comptes des carmélites de Rennes, Georges Provost a ainsi étudié la fonction productive et commerciale d'un jardin conventuel entre 1639 et 1666. Cette communauté approvisionne la ville de Rennes en choux, laitues, abricots, oignons, fèves, prunes, poires de bon chrétien, cerises, betteraves, artichauts, chicorée, coings, fruits rouges, asperges... Les carmélites se sont même spécialisées dans deux productions : l'abricot, qui peut rapporter jusqu'à 300 livres les bonnes années, et l'oignon. Ce commerce est loin d'être négligeable pour l'économie du couvent, il rapporte fréquemment 1 500 livres, soit près de 15 % des recettes annuelles des carmélites. Non seulement « le grand jardin » permet de réduire les dépenses de table des religieuses mais en plus il leur fait gagner, une fois ôtés les frais d'exploitation, un bénéfice de 800 livres³¹.

Les végétaux cultivés dans les jardins des communautés religieuses servent également à l'élaboration de friandises salées et sucrées et de liqueurs. Les traités de bienséance ecclésiastique publiés après le concile de Trente (1545-1563) reconnaissent l'honnêteté d'activités manuelles telles que la distillation d'herbes et de fleurs, et la confection de confitures ou de fruits confits est bien loin d'être incompatible avec l'état clérical, il sied même parfaitement aux religieuses. Les marmelades de fleurs d'oranger de Lyon, les olives farcies d'Aix-en-Provence ou les gâteaux d'amandes sont autant de savoureuses spécialités confectionnées par des religieuses de la Contre-Réforme catholique à la veille de la Révolution française évoquées avec nostalgie par Grimod de La Reynière³². Ces différentes activités commerciales liées aux productions du jardin nourricier sont suffisamment notables pour donner lieu à l'expression de griefs dans les cahiers de doléances du tiers état, à l'exemple de celui de Guingamp reprochant aux religieuses de s'être faites « jardinières, confiseuses, liqueuristes »³³.

²⁹ Florent Quellier, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Ile-de-France (vers 1600- vers 1800)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2003, p. 288-293.

³⁰ Pierre de Vaissière, *Curés de campagne de l'Ancienne France*, Paris, 1932, p. 139.

³¹ Georges Provost, « Réforme catholique et jardins conventuels en Bretagne », Georges Provost et Florent Quellier (dir.), *Du Ciel à la terre...*, op. cit., p. 46-47.

³² Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Par un vieil amateur [...]*, Paris, Marandan, 1808, rééd. Paris, 1984, p. 92.

³³ Cahier de doléances de Guingamp, cité par Monique Soulabaille, *Guingamp sous l'Ancien Régime*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 1999, p. 139-140.

En définitive, pour l'immense majorité de la population, l'expression « jardin nourricier » relève du pléonasme à l'époque moderne. Ce simple constat souligne la place centrale du jardin dans les cultures alimentaires de l'Ancien Régime, y compris pour des élites de la fortune et de la naissance. Le recours au jardin n'est pas obligatoirement un choix pas défaut, la marque d'un « archaïsme économique ». Sans nier le lien de cause à effet entre une économie de pénurie et l'investissement dans le jardinage, il me semble que le jardin nourricier répond également à la recherche, par les consommateurs, d'une valeur ajoutée que le marché ne peut donner, une forme de contamination symbolique positive du jardin sur une denrée.

Cultiver la Parole nourricière : le jardin dans la tradition monastique

Olivier Ricomini, étudiant en Master II de théologie fondamentale au
Centre Sèvres (Facultés jésuites de Paris)

JARDIN ET VIE DE L'ESPRIT

Depuis la plus haute antiquité, l'homme a planté des jardins. Ces jardins doivent à la fois subvenir à ses besoins alimentaires – *nourrir le corps* – ou médicaux – *soigner le corps*, mais ils sont aussi disposés pour son plaisir, son repos, pour le partage de l'amitié ou l'élévation de l'esprit, pour la vie spirituelle. Lieu de culture, dans tous les sens du terme ; lieu aussi d'une exigence particulière : celle de l'esprit qui interroge, en quête de sens.

S'il répond à cette exigence de l'esprit humain, tout jardin peut être dit « spirituel » : toutes les cultures ont créé ces espaces où l'esprit peut se reposer, se recentrer sur un essentiel qui fait l'objet d'une recherche, recherche que le jardin a pour mission de favoriser, de soutenir, d'alimenter.

« Vie spirituelle » se dit dans au moins deux sens : le premier, plus universel, se rapporte à la vie *de l'esprit*, comme faculté de l'âme. C'est la capacité de penser, de *se penser* dans ses rapports au monde, aux autres, à Dieu. L'expression « *vie spirituelle* » est en soi quelque peu tautologique tant le mot « esprit » suggère déjà en lui-même la vie, le souffle, le mouvement³⁴. Dans la tradition spirituelle chrétienne, l'expression acquiert un sens supplémentaire en désignant la présence et la vie de l'Esprit-Saint, troisième Personne de la Trinité, à la fois dans le cœur des croyants et dans la communauté qu'ils forment : ils sont désormais le « temple de l'Esprit », selon la parole de l'Apôtre Paul³⁵, signifiant ainsi que la vivification de l'esprit humain vient de Dieu : l'homme n'est pas, à lui seul, la totalité de sa vie spirituelle. Il porte en lui une part d'inachevé qui est en attente d'une plénitude que Dieu seul peut lui donner.

³⁴ Cela se vérifie tant en hébreu (*ruah*), qu'en grec (*pneuma*) et en latin (*spiritus*), mots qui, tous, signifient un élément subtil, aérien, de l'ordre du souffle, de la respiration ; c'est aussi le vent, tantôt violent, tantôt brise légère et vivifiante. Dans le premier récit de la Création, c'est ce souffle ou ce vent divin (*ruah*) qui tournoie sur les eaux (Genèse 1, 2 ; concernant les citations bibliques dans la suite du texte : après l'intitulé du livre de l'Ancien ou du Nouveau Testament, le premier chiffre désigne le numéro du chapitre, le second celui du verset.)

³⁵ « Ne savez-vous pas que vous êtes un temple de Dieu, et que l'Esprit de Dieu habite en vous ? », 1^{ère} Épître aux Corinthiens 3, 16.

J'ai choisi d'évoquer notre sujet par le biais particulier des jardins monastiques, qui me semblent particulièrement emblématiques et paradigmatiques d'une démarche spirituelle et de la manière dont cette démarche qualifie l'espace. Les moines ont depuis toujours cultivé des jardins, en ont fait un des éléments les plus importants de la cité qu'est le monastère³⁶. Il nous faudra distinguer plusieurs jardins qui « réfractent », pour ainsi dire, l'image d'un jardin dont l'unité est en devenir, unité qui est un des buts de la vie monastique³⁷. Le monastère assume ainsi dans son plan cette multiplicité, tout en l'orientant vers l'unité. A travers cet unique jardin aux multiples facettes s'exprime une vision du monde et de l'homme : les jardins monastiques sont à la fois porteurs d'une théologie (une *parole* sur Dieu) et d'une anthropologie (une *parole* sur l'homme), toutes deux nourries par une unique Parole reçue de Dieu, sans cesse écoutée, lue, étudiée, ruminée, interprétée.

Pour être complet, il faudrait pouvoir évoquer le monachisme occidental et oriental, qui ont chacun développé une sensibilité propre. Mais aussi pouvoir évoquer, à l'intérieur même du mouvement monastique et de la vie religieuse en générale en Occident, une grande diversité de sensibilités qui s'expriment et se concrétisent dans des formes différentes et des manières spécifiques d'organiser l'espace. Ainsi, les jardins franciscains, par leur intégration dans le tissu urbain propre aux Ordres mendiants nés au XIII^e siècle, recevront une autre forme et d'autres fonctions, articulées notamment aux exigences de la vie apostolique. De même pour les jardins cartusiens, qui répondent pour leur part à l'exigence de vie semi-érémétique des chartreux³⁸. Je centrerai mon propos sur la tradition bénédictine, qui est la plus communément connue, à travers les nombreux monastères qui ont puissamment marqué de leur empreinte le territoire européen en général et français en particulier.

Je voudrais insister enfin sur le fait que cette tradition monastique est *vivante* et que, bien que fondée sur des Règles de vie qui, pour la plupart, remontent aux premiers siècles de l'Église, elle ne cesse, à partir de cet ancien terreau, de se renouveler. Les monastères d'aujourd'hui ne sont pas des conservatoires d'us et coutumes vénérables mais des lieux où la recherche de Dieu se poursuit et s'invente, *ici et maintenant*, le plus souvent combinée à une recherche sur la manière d'habiter un lieu particulier et, à travers ce lieu, le monde. Ainsi, de nombreuses communautés

³⁶ « Le monastère doit, autant que possible, être disposé de telle sorte que l'on y trouve le nécessaire, à savoir de l'eau, un moulin, un jardin... », *Règle de saint Benoît*, texte latin selon le manuscrit de Saint-Gall ; version française par Henri Rochais, Paris, Desclée de Brouwer, 1980, chapitre 66, n° 6. Cela est vrai aussi des monastères d'Orient : « Nous vîmes aussi dans la Thébaïde le monastère si célèbre de l'abbé Isidore [...] Il y a quantité de puits et de jardins qui ont abondance d'eau, des plants de toutes sortes d'arbres et de fruits [...] », *Historia Monachorum in Egypto*, 17, *Patrologie latine*, t. 21, col. 439.

³⁷ Étymologiquement, le mot « moine » prend racine dans le grec « *monos* », signifiant non seulement la solitude du moine mais aussi sa quête d'unité, en lui-même et dans la communauté.

³⁸ Pour les jardins cartusiens mais surtout franciscains, on consultera avec profit l'article de Bernard Forthomme, « Le goût du paradis : jardins cartusiens et franciscains », *Des jardins d'herbes et d'âme*, Actes de la journée d'études du CRESC, du 17 mars 2007, à Paris, dir. Nathalie Nabert, coll. « Spiritualité cartusienne », Paris, Beauchesne, 2007.

monastiques ont engagé une réflexion sur les problématiques écologiques et sur la façon de les mettre en œuvre dans le cadre du monastère.

UNE MOSAÏQUE DE JARDINS

Alors que l'Orient ancien ne distingue pas entre jardin utile et jardin d'agrément (en ce sens, le jardin d'Éden est bien un jardin de l'Orient ancien, à la fois nourricier pour le corps et pour l'âme), la tradition monastique, héritant davantage de la pratique romaine, va distinguer les jardins dans l'enceinte du monastère, en fonction de leur destination. Ces multiples jardins reprennent d'une certaine manière la distinction augustinienne entre *uti* et *frui* : chacun est ordonné à une fin particulière (*uti*), ordonnée elle-même à une fin absolue (*frui*) : la *fruition* ou *jouissance* de la béatitude divine. Toute réalité est ainsi orientée vers sa fin ultime et absolue. On y trouve les jardins relatifs aux soins du corps, qu'il s'agit de nourrir (vergers, potagers) ou de soigner (jardins médicaux). Le cimetière des moines peut aussi être traité en jardin, quand il ne coïncide pas avec l'un ou l'autre jardin *utile* (avec le verger, par exemple, sur le plan de Saint-Gall). Sans oublier les jardins de fleurs. Ces jardins sont des jardins de profusion, où la générosité du Dieu Créateur peut être célébrée à travers la création, à la fois dans sa dimension nourricière mais aussi dans la gratuité de sa beauté et dans l'exubérance de ses formes et couleurs. Ils sont potentiellement, aux yeux de celui qui sait voir, des lieux de louange et d'émerveillement. Ils sont aussi, bien sûr, des lieux d'expérience, de savoir-faire, qui requièrent une connaissance, une *science* de la nature qui se déploie dans une technique botanique que les moines ont développée et enrichie. Ces jardins sont donc les lieux d'expression et d'élaboration d'une sagesse qui se dit tout à la fois dans un *savoir* et une *humilité* qui est caractéristique, d'ailleurs, de la Règle de saint Benoît : si la nature se prête à l'activité de l'homme, elle n'en a pas moins ses règles, qu'il doit apprendre à connaître et auxquelles il doit se soumettre. Le jardin est lieu d'apprentissage du temps, de la patience, de l'échec aussi.

À ces jardins s'ajoute un jardin original, placé au centre du monastère et qui en assure la cohésion architecturale : le jardin du cloître. Il est possible de trouver parfois plusieurs cloîtres dans une même abbaye, soit qu'elle ait été conçue ainsi (par exemple à Praglia, en Vénétie) soit que les cloîtres se soient multipliés au gré de l'agrandissement de l'édifice, comme à l'abbaye Sainte-Scholastique de Subiaco (Latium), où saint Benoît fonda son premier monastère vers l'an 500. C'est ce jardin du cloître qui retiendra particulièrement notre attention. Cela ne signifie pas que les autres jardins soient exempts de spiritualité, comme nous venons de le dire : ils font partie intégrante d'un projet, monastique et humain, en répondant à l'injonction faite à Adam de « *cultiver le jardin et de le garder* » (Genèse 2, 15). Mais le jardin claustral occupe une place à part, plus symbolique, qui donne peut-être aux autres jardins du monastère leur signification profonde.

ORIGINE ARCHITECTURALE DU CLOÎTRE

Le mot « *claustrum* » n'est pas immédiatement un terme technique du vocabulaire monastique. On le trouve chez les auteurs classiques (Lucrèce, Virgile, Ovide, Sénèque...) pour désigner, avant tout un espace clos, naturel ou architectural. Il apparaît peut-être pour la première fois dans son sens de « clôture » monastique dans un texte de Prudence (348 – v. 410), dans son *Peristephanon*, recueil poétique consacré aux martyrs³⁹. Il ne désigne que l'enceinte du monastère (dans certaines langues cette métonymie demeure, le mot « cloître » désignant l'ensemble du monastère ; en allemand, par exemple, le mot « kloster »). Il en va de même dans la Règle de saint Benoît⁴⁰.

Il est difficile aussi d'établir une « généalogie » architecturale du cloître. On a tenté d'en trouver l'origine formelle dans le péristyle de la maison romaine, mais aucune source ne permet de confirmer cette filiation. Le seul argument qui permettrait de voir dans le cloître une réminiscence de la maison romaine serait celui de la commodité d'un tel agencement du plan.

Peut-être serait-il alors plus judicieux d'aller chercher l'inspiration du côté des *atriums* qui précédaient l'entrée des basiliques, dès le IV^e siècle⁴¹. Certains de ces *atriums* (fort remaniés toutefois) sont encore visibles à Rome (basilique San Clemente) ou à Milan (Sant'Ambrogio). Il faut aussi mentionner une réminiscence médiévale de ces *atriums* dans le petit *Paradis*⁴² de l'abbaye de Maria Laach (Rhénanie-Palatinat, Allemagne, XII^e siècle), sorte de petit cloître introduisant à l'église abbatiale, planté d'un jardinet avec une fontaine en son centre. L'établissement, en Occident, des premières communautés monastiques à proximité des basiliques, voire dans l'enceinte des ensembles basilicaux, semble confirmer l'affinité particulière du cloître monastique avec ces *atriums*. Un texte du VI^e siècle, décrivant l'abbaye de Jumièges, atteste de la présence d'un cloître dont la forme correspond à celle qui allait devenir la « norme » dans les monastères d'Occident.

FONCTION DU CLOÎTRE

La fonction du cloître est avant tout pratique : il est un moyen de circulation commode entre les différents lieux réguliers (communautaires) du monastère : église, chapitre, réfectoire, scriptorium et bibliothèque, dortoirs. Il permet d'aller rapidement d'un endroit à l'autre, tout en étant protégé, si ce n'est du froid, du moins des intempéries. Mais cette dimension pratique va être investie par une dimension symbolique et spirituelle, comme l'atteste la littérature monastique,

³⁹ *Peristephanon*, hymn. II, vs. 37-44, Patrologie latine, t. 60, col. 298.

⁴⁰ « Quant à l'atelier où nous les [les préceptes de Dieu] mettrons en œuvre avec diligence, c'est la clôture [*claustra*] du monastère et la stabilité dans la communauté. », *Règle de saint Benoît*, chapitre 4, n° 78.

⁴¹ C'est l'hypothèse retenue par Henri LECLERCQ dans son article « Cloître », *Dictionnaire d'Archéologie chrétienne et de Liturgie*, Paris, Letouzey et Ané, 1914, col. 1991-2012.

⁴² On peut signaler ici que le mot « parvis » est l'aboutissement de déformations successives du mot *paradis* ; cf. art. « Parvis », *Trésor de la langue française*.

médiévale surtout. Placé au centre du monastère, lieu de passage quotidien, le cloître et son jardin vont devenir une image du paradis mais aussi de l'itinéraire spirituel du moine et de la communauté. Parmi les caractéristiques constantes du cloître on trouve un point d'eau (fontaine, puits), un jardin, bien sûr, habituellement sobre dans sa forme. Enfin, le jardin du cloître, ainsi que sa galerie, pouvaient faire office de cimetière. Le cimetière, qui est essentiellement lieu d'attente de la résurrection (le grec κοιμητήριον signifie « lieu où l'on dort »), est ainsi placé au centre du monastère, rappelant ainsi la finitude de la vie humaine mais aussi l'espérance de la résurrection. Tension dont il faut d'ores et déjà nous souvenir. Tous ces éléments vont contribuer à associer symboliquement le jardin du cloître au paradis.

SOURCES BIBLIQUES DE LA SYMBOLIQUE DU CLOÎTRE

Le texte biblique de référence est bien sûr le second récit de la Création (Genèse 2-3), celui du Paradis, jardin planté par Dieu à l'intention du premier couple, espace privilégié d'une communion (communion avec Dieu, des humains entre eux et avec toutes les créatures), mais aussi lieu de l'épreuve de la liberté. Nous verrons que ces deux dimensions sont essentielles à une bonne compréhension du jardin claustral. À l'autre extrémité de la Bible, un autre jardin, celui qui se trouve au centre de la Jérusalem céleste dans le livre de l'Apocalypse, récapitulation symbolique du premier jardin : « Puis l'Ange me montra le fleuve de Vie, limpide comme du cristal, qui jaillissait du trône de Dieu et de l'Agneau. Au milieu de la place, de part et d'autre du fleuve, il y a des arbres de Vie qui fructifient douze fois [...] » (Apocalypse 22, 2). Cité céleste dont le monastère est comme la préfiguration et dont le Christ (l'Agneau) est le centre, en même temps que les éléments essentiels du premier jardin, identifiant ainsi le Christ au Paradis.

Entre ces deux textes, il faut évoquer, entre autres, le *Cantique des cantiques*, dans lequel le jardin joue un rôle symbolique essentiel, comme lieu de l'amour du Bien-aimé et de sa Fiancée, relation d'amour qui, pour l'exégèse allégorique médiévale, signifiait la relation unissant l'âme à son Dieu :

« Vous êtes un jardin fermé, ô ma sœur, mon épouse, » dit-il, « vous êtes un jardin fermé. » Par ce jardin, mes frères, entendez les délices qui se ressentent dans l'intérieur de l'âme : par sa clôture, entendez le soin avec lequel on la garde »⁴³.

Enfin, ces *jardins de la rédemption* que sont le jardin des Oliviers, et le jardin du matin de Pâques, Paradis nouveau où Marie-Madeleine, ne reconnaissant pas le Christ ressuscité, le prend pour le jardinier (Évangile selon saint Jean 20, 11 sq.).

Cette « chaîne » scripturaire révèle ainsi le sens véritable du monastère et du cloître, qui en est le centre et comme un résumé ; elle en révèle le projet.

⁴³ Saint-Bernard de Clairvaux, Sermon 35 sur le *Cantique des cantiques*.

« Le cloître est vraiment un paradis. On y trouve les prairies verdoyantes des Écritures et ce fleuve de larmes que l'amour céleste fait jaillir des plus pures affections de l'âme. Là sont, comme des arbres aux cimes élevées, les chœurs des saints, tout chargés de fruits »⁴⁴.

L'ESPACE DE L'ATTENTE

Le jardin du cloître est au cœur d'une tension, entre présence et absence, entre un « *déjà* accompli » et un « *pas encore* achevé »⁴⁵ qui est la marque eschatologique de toute vie chrétienne, radicalisée par la vie monastique. À la fois mémoire du projet originel de Dieu – projet auquel Dieu reste fidèle – et aspiration vers l'achèvement de ce projet dans l'éternité, qui n'est pas qu'un retour à une origine dont on serait nostalgique, mais avènement ultime d'une nouveauté inaugurée en Christ : « Voici que je fais toutes choses nouvelles. » (Apocalypse 21, 7).

Ainsi, le jardin du cloître porte en lui toutes ces aspirations et toutes ces dimensions. Il est l'image d'une œuvre *déjà* réalisée – en Christ – mais *se réalisant* encore, dans l'Église et dans la communauté monastique : il est un rappel permanent, placé sous les yeux de celui qui y déambule, d'un inachèvement. Le cloître dit donc un projet, une espérance, incluant à la fois la promesse de la communion mais aussi le risque, toujours possible, de la rupture. Il dit donc une fragilité essentielle et à ce titre devient l'espace d'une conversion, conversion qui est retournement, cheminement vers l'unité intérieure, du moine et de la communauté, contre toute *division*. Œuvre de salut dont le retentissement ultime sera cosmique : « La création en attente aspire à la révélation des fils de Dieu [...] Nous le savons en effet, toute la création jusqu'à ce jour gémit en travail d'enfantement. Et non pas elle seule : nous-mêmes qui possédons les prémices de l'Esprit, nous gémissons nous aussi intérieurement dans l'attente de la rédemption de notre corps » (Épître aux Romains 8, 19.22).

Espace vide réservé, gratuit, au cœur du monastère, lieu de la déambulation, le cloître est l'espace de la méditation, du recueillement : on peut y « ruminer » la Parole de Dieu, entendue dans la liturgie, lue dans la solitude de la cellule ou du scriptorium. Ainsi, il apparaît comme l'espace d'un recevoir, d'une transcendance. C'est pour cette raison, me semble-t-il, que le jardin claustral n'est pas avant tout le lieu où va s'exprimer un savoir-faire horticole : le *vide* qui le caractérise appelle « verticalement » un don qui ne peut être reçu que d'en-haut et qui assure le sens et la cohésion de la vie communautaire, cohésion qui prend forme aussi, d'une certaine manière, dans le plan du monastère.

Le jardin du cloître indique à l'homme-moine que son centre, et celui du monde dans lequel il habite, se trouve certes en lui-même mais dans un ailleurs qui est celui de l'altérité, comme un Autre que lui-même. Et ce centre est d'autant plus intime qu'il est *autre*, radicalement différent de

⁴⁴ Nicolas de Clairvaux, *Sermo in festo S. Nicolai* 5, Patrologie latine, t. 184, col. 1058b.

⁴⁵ Pour la dimension eschatologique exprimée dans la formule du « *déjà-là* » et du « *pas-encore* », voir O. Cullmann, *Christ et le temps*, Delachaux & Niestlé, Neufchâtel, 1966.

lui : « Tu étais plus intérieur que mon intimité ! »⁴⁶. La proximité de Dieu se dit dans un amour parce qu'elle se dit dans cette distance. Ainsi, alors que les autres espaces du monastère disent davantage la présence donnée, dans la vie liturgique (notamment l'Eucharistie), la vie fraternelle, les jardins « nourriciers », le cloître va souligner quant à lui une distance, un vide, une absence peut-être, qui n'ont pour but que d'attiser le désir, désir de « voir Dieu ».

En ce sens, il témoigne d'une anthropologie : « [...] L'homme se définit de la manière la plus large et la plus compréhensive par sa condition de créature et avant tout par sa condition de créature dotée de subjectivité [...], en tant qu'infinie ouverture à Dieu dans quelqu'un qui n'est pas Dieu. »⁴⁷. L'homme est ainsi compris comme celui qui ne peut recevoir que d'un Autre ce qui le fera devenir ce qu'il est : son identité lui vient d'un Autre. Et cette identité se construit dans la relation aux autres, la vie fraternelle étant comprise comme médiation du don de Dieu qui fait devenir soi-même.

CONCLUSION

Les jardins du monastère, par leur multiplicité, *réfractent* donc l'image d'un unique jardin (c'est l'unité du jardin du Paradis, qui était dans sa *simplicité* première, nourricier de tout l'homme ; il était nourriture du corps et de l'esprit). Cette mise en œuvre kaléidoscopique du jardin n'a pas pour but de dissocier, d'une manière *manichéenne*, le jardin de l'âme du jardin du corps, mais de rappeler que cette unité, qui est la vocation de l'homme, est en avant de lui et qu'il la reçoit d'un autre : elle protège d'un jardin unique qui comporterait le risque de l'illusion. Illusion satisfaisante d'un paradis déjà atteint, dans lequel il serait possible de s'installer. Tout jardin porte en lui ce danger qui peut faire de lui un piège. C'est le piège des paradis terrestres, que l'homme ne cesse de vouloir se *fabriquer*, piège de la nostalgie qui *sidère*, qui paralyse toute énergie créatrice. Le cloître, épure de jardin, fonctionne ainsi comme un antidote : il ménage ce vide propice à l'espérance, à un *à venir*.

Ainsi, il me semble que la dimension spirituelle d'un jardin demande à s'exprimer en dehors de toute volonté « encyclopédique » ou « anecdotique » : il ne suffit pas de planter une croix au milieu d'un jardin pour le rendre spirituel, ni d'y rassembler les essences mentionnées par la Bible, entreprises didactiques qui souvent viennent parasiter la force d'évocation symbolique et poétique du jardin. Cette plénitude de sens, qu'offre *de soi* tout symbole et particulièrement le jardin, excède toute tentative herméneutique. Dans son efficacité à produire du sens, il précède la parole et la dépasse : « Il est une chose qu'on ne saurait attendre de l'interprétation, c'est qu'elle restaure la

⁴⁶ Augustin d'Hippone, *Les Aveux*, III, 6, 2, nouvelle traduction des *Confessions* par Frédéric Boyer, Paris, P.O.L., 2008.

⁴⁷ Karl Rahner, Herbert Vorgrimler, art. « Anthropologie », *Petit dictionnaire de théologie catholique*, Paris, Éditions du Seuil, 1971.

plénitude d'expérience que le mythe désigne seulement en énigme. »⁴⁸ Cette remarque qui concerne le mythe, en ce qu'il est un « symbolisme de second degré, de nature essentiellement narrative »⁴⁹, peut s'appliquer, à mon sens, à toute autre forme d'espace symbolique assumant, comme le fait peut-être le jardin, une certaine narrativité.

En-deçà et au-delà de la parole (de l'interprétation), des références culturelles implicites ou explicites (néanmoins nécessaires), des possibles clefs de lecture, le symbole initie une *expérience intérieure* qui ne sollicite pas seulement l'intellect mais la totalité des facultés humaines. Et cette *énigme* que le symbole désigne doit être, d'une certaine manière, protégée. Le symbole, en même temps qu'il dit une vision de l'histoire, de l'homme et du monde, inaugure une transformation du regard et de la compréhension, il suscite un supplément d'être : il est poésie.

Le jardin claustral, jardin *spirituel*, dans toute sa nudité apophatique, tente ainsi de répondre à cette quête de transcendance, c'est à dire d'ouverture, d'attente, de disponibilité à un don qui ne peut être que reçu d'un Autre : le mystère de l'altérité est ici la marque vraie de la transcendance et de la *spiritualité*. Si un jardin, par son agencement, par la place qu'il saura donner à un certain vide, conçu comme l'espace fécond d'une attention et d'une écoute, parvient à stimuler dans l'esprit et le cœur de ceux qui le parcourent un tel sentiment ; si ce jardin apparaît comme une promesse de bonheur qui émerge non seulement malgré la fragilité mais comme à partir d'elle, alors il méritera, me semble-t-il, d'être reconnu comme jardin « nourricier de l'âme ».

Indications bibliographiques

Añón Feliú, Carmen, « El claustro : jardín místico-litúrgico », *El lenguaje oculto del jardín : jardín y metáfora*, Cursos de Verano de el Escorial, dir. Carmen Añón Feliú, Madrid, Editorial Complutense, 1996, p. 11-35.

Barbeau, Dom Thierry, *Hortésie chez les mauristes : Les jardins monastiques à l'époque moderne*, préface de Monique Mosser, Bibliotheca Vincentiana, Mulsanne, ITF Éditeur, 2007.

Bertaud, Émile, article « Hortus », *Dictionnaire de Spiritualité*, Paris, Beauchesne, 1968, t. VIII, col. 777 sq.

Debuyst, Frédéric, *Le génie chrétien du lieu*, Paris, Éditions du Cerf, 1997, notamment le chapitre III, « Un lieu chrétien et humain complet : le monastère », p. 79-104.

Forthomme, Bernard, « Le goût du paradis : jardins cartusiens et franciscains », *Des jardins d'herbes et d'âme*, Actes de la journée d'études du CRESC, du 17 mars 2007, à Paris, Nathalie Nabert (dir.), coll. « Spiritualité cartusienne », Paris, Beauchesne, 2007.

Leclercq, Henri, article « Cloître », *Dictionnaire d'Archéologie chrétienne et de Liturgie*, Paris,

⁴⁸ Paul Ricoeur, « Poétique et symbolique », *Initiation à la pratique de la théologie*, vol. I, Paris, Cerf, 1982, p. 47.

⁴⁹ Paul Ricoeur, *op. cit.*, p. 46.

Letouzey et Ané, 1914, col. 1991-2012.

Lepori, Mauro-Giuseppe, « Le cloître monastique, espace d'une attente », *Pierre d'Angle*, n° 10, Aix-en-Provence, 2004.

Ricœur, Paul, « Poétique et symbolique », *Initiation à la pratique de la théologie*, vol. I, Paris, Cerf, 1982, p. 37-61.

Tavard, Georges, *Les jardins de saint Augustin*, Montréal, Éditions Bellarmin, 1988.

Venturi Ferriolo, Massimo, *Il giardino del monaco*, Edizioni per la conservazione, Revue internationale mensuelle pour la préservation et la conservation de la culture et de l'environnement, deuxième année, n° 9, septembre-octobre 1990, Rome, Sema Editore, 1990.

Le Potager extraordinaire de La Mothe-Achard (Vendée) : une association locale face aux défis de l'insertion par l'activité économique

Olivier Rialland, docteur en géographie, exploitant agricole en agriculture biologique, chargé d'enseignement vacataire et ancien président du Potager extraordinaire

Établi à La Mothe-Achard, à une vingtaine de kilomètres des côtes vendéennes et de la Roche-sur-Yon, le Potager extraordinaire est une propriété communale, gérée par une association fondée selon la loi de 1901. Cette association a réalisé un jardin ouvert au public grâce à la municipalité de la Mothe-Achard (2 500 habitants), qui a mis à disposition les bâtiments d'une ancienne ferme ainsi que quatre hectares de terre agricole.

Ce jardin a vu le jour en 1995, lorsque plusieurs passionnés, en partenariat avec le Jardin des Plantes de Nantes, ont décidé de faire partager au public leur engouement pour la grande famille des cucurbitacées. Au fil du temps, le jardin s'est enrichi jusqu'à compter 1 200 variétés de plantes originales rassemblées en jardins thématiques répartis sur 2 ha. Ouvert de la mi-mai à la mi-octobre, le site accueille annuellement environ 20 000 visiteurs.

Le Potager extraordinaire permet à chacun de découvrir, à son rythme et en fonction de ses affinités, différents espaces conçus chaque année selon une thématique nouvelle (pour 2010, le fil directeur est celui de « l'Amour »). Les visiteurs sont accompagnés en visite guidée et/ou peuvent déambuler en toute liberté : la « balade sensorielle » qui leur est proposée permet une découverte ludique et en autonomie des plantes les plus insolites du jardin. Pour les plus avertis, le patrimoine végétal est présenté grâce à un étiquetage inspiré de celui des jardins botaniques (informations scientifiques, origine, famille et propriétés des végétaux).

La philosophie du jardin est celle de la gestion raisonnée, de la biodiversité et du développement durable, dans le respect de l'Environnement, de l'Homme et de l'Économie. Le Potager extraordinaire est en effet également un lieu de travail pour un chantier collectif d'insertion qui emploie huit aides-jardiniers à l'année. Le Potager extraordinaire développe donc trois pôles d'activités : un jardin de collection, un chantier d'insertion, un site ouvert au public six mois par an.

En 1998, un chantier d'insertion a été mis en place sur le site afin de répondre au besoin en personnel d'aides-jardiniers, pour l'entretien des collections de plantes et la valorisation des fruits et légumes récoltés. Ce Chantier d'Insertion permet à des personnes éloignées de l'emploi d'acquérir une expérience dans le domaine du maraîchage et de l'entretien des espaces verts, secteur porteur dans le canton rural de la Mothe-Achard et, plus largement, dans les bassins d'emplois des Sables-d'Olonne et de la Roche-sur-Yon. L'association compte aujourd'hui un conseil d'administration de 15 membres, une centaine de bénévoles et emploie 5 salariés permanents, 4 salariés saisonniers et 8 aides-jardiniers, au sein de l'atelier chantier d'insertion, pour un budget annuel d'environ 350 000 euros. Cette double orientation, à la fois jardin de collections et jardin d'insertion, est inscrite à l'article 2 des statuts de l'association, définissant son objet.

En matière de jardin d'insertion, la distinction s'opère généralement entre les jardins d'insertion « par le social » et les jardins d'insertion « par l'économique » :

- Les jardins d'insertion « par le social » visent avant tout à réintégrer socialement les publics les plus stigmatisés. L'activité de production y est relativement accessoire en tant que telle, la fonction thérapeutique étant privilégiée. Les produits récoltés sont soit conservés par les jardiniers, soit destinés à des structures caritatives (Banque alimentaire, Secours populaire, Restaurants du coeur ...) ;

- Les jardins d'insertion « par l'économique » font également de l'activité de jardinage un moyen de réinsertion dans la société mais aussi le préalable à la réintégration au sein du monde économique, l'objectif étant, à terme, de retrouver un emploi. L'activité de production y occupe donc une place plus importante. En conséquence, les produits récoltés sont commercialisés et peuvent, voire doivent permettre aux structures de générer des revenus d'appoint.

Le Potager extraordinaire s'inscrit dans cette deuxième orientation avec cependant une singularité très originale. Il s'agit pour les personnes en insertion de participer à la création d'un jardin, à son entretien et à la valorisation de ses produits, non pas comme s'il s'agissait seulement d'un potager de production mais bien, en plus, comme un jardin ouvert au public, lequel reçoit annuellement environ 20 000 visiteurs.

Les activités sur lesquelles repose l'insertion présentent dès lors une grande diversité, ce qui est à la fois une opportunité pour les aides-jardiniers en insertion et un vrai casse-tête pour les responsables de l'association. L'actuel président de l'association, Georges Guilloteau, considère que l'insertion par l'activité économique peut être envisagée selon trois angles au Potager extraordinaire, lequel est, selon lui, « à la fois un jardin botanique, un jardin pédagogique et un jardin touristique ».

JARDIN BOTANIQUE ET INSERTION PAR L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

L'association détient 1 200 variétés, parfois représentées par des sujets uniques, qui sont répertoriées de façon homologuée, dont il faut assurer l'authenticité, la pérennisation et le développement – d'où l'intérêt d'une mutualisation des banques de données et des échanges de graines entre les jardins. Le Potager dispose d'un *Index seminum* comportant une centaine de variétés et projette de mettre en ligne l'intégralité des informations disponibles sur ses ressources végétales. Ce travail botanique est en cours de reconnaissance : le CAUE (Conseil en Architecture, Urbanisme et Environnement) de la Vendée finalise, par exemple, l'édition d'affiches de plusieurs variétés de fruits et légumes. Une demande de reconnaissance auprès du CCVS (Conservatoire des Collections Végétales Spécialisées) pour les tomates – une centaine de variétés cultivées – et les *lagenaria* (les gourdes) – une cinquantaine de variétés cultivées – est en cours. Cette gestion, très pointue, de la richesse botanique d'un jardin de collections, suppose que les responsables du jardin mettent en place une veille permanente et disposent, en interne, de solides compétences.

Les personnes accueillies au sein de l'atelier chantier d'insertion, comme aides-jardiniers, ont une méconnaissance quasi totale des logiques subtiles de la gestion de ces aspects botaniques et rencontrent des difficultés à comprendre, à intégrer les consignes et à les appliquer. L'encadrement doit ainsi veiller constamment au bon déroulement des travaux, pour que les graines ne soient pas mélangées lors des semis, pour que le binage soit bien judicieux – on imagine facilement les conséquences d'erreurs d'appréciation ! -. Les opérations les plus complexes, comme la fécondation contrôlée ou le tri des graines, sont évidemment les plus difficiles à mettre en œuvre.

Le premier défi de l'insertion par l'économique dans un jardin botanique consiste à faire en sorte que les aides-jardiniers ne détruisent pas le jardin. Cela suppose un accompagnement permanent, pour la réalisation d'un travail complexe. Univers professionnel certes attirant, le jardin botanique se révèle finalement un support très complexe pour servir les attentes et répondre aux spécificités des publics en insertion.

JARDIN PÉDAGOGIQUE ET INSERTION PAR L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

Le Potager extraordinaire est un support de découverte du végétal et, plus largement, de la biodiversité. Une association partenaire, la Cicadelle, spécialisée dans la sensibilisation et l'éducation à l'environnement, réalise ainsi des ateliers pour environ 2 000 élèves chaque année. TV Vendée, par ailleurs, réalise au Potager une émission mensuelle intitulée « *Secrets de jardins* », notamment grâce à des bénévoles qui ont créé une parcelle expérimentale de jardin familial sur 150 m² et grâce au partenariat d'un groupe de jardinerie, qui rémunère Patrick Mioulane (chroniqueur

Jardin sur RMC), lequel anime le film de découverte réalisé chaque mois. Grâce aux produits du jardin, plusieurs ateliers cuisine sont enfin réalisés aux différentes saisons et un projet d'ateliers de jardinage sera lancé au printemps 2011. Le jardin est également un support pédagogique pour les touristes puisque des visites guidées sont programmées toutes les heures.

Pour que le Potager extraordinaire soit un support pédagogique fiable et attractif, il importe que le jardin soit correctement conçu, réalisé et entretenu et qu'une attention particulière soit portée à sa signalétique et à ses différentes grilles de lecture, de la plus ludique à la plus scientifique. Cela suppose, pour le public en insertion, l'acquisition d'un rythme de travail et la recherche de l'autonomie et de la rigueur dans le travail. Ces acquisitions ne sont possibles que si l'association est en capacité de consacrer, sur la durée, le temps nécessaire à l'accompagnement et à la formation. Le public en insertion est par exemple en grande difficulté lorsqu'il s'agit d'intervenir sur l'étiquetage : lors de la dernière récolte et présentation des cucurbitacées, par variétés, à l'automne 2010, les aides-jardiniers ont mélangé les fruits et les étiquettes, qu'il ne pouvaient pas associer correctement, malgré plusieurs mois passés à mettre en place et entretenir les plantes en question.

JARDIN TOURISTIQUE ET INSERTION PAR L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

Un jardin inséré dans l'économie touristique, qui participe à une promotion thématique ou territoriale, qui développe une politique de promotion en relation avec différents partenaires, doit être irréprochable au regard du visiteur lambda qui doit trouver, tout à la fois la propreté, l'émotion, l'aspect ludique, l'étonnement et des plantes en bon état qu'il peut voir, toucher, sentir, goûter, dans un environnement sonore adapté. Ce contact avec les plantes et l'expérimentation des différents sens est une particularité de « l'offre produit » du Potager extraordinaire.

En même temps que les responsables jardiniers encadrent des tâches basiques (binage des allées, arrosages...), ils doivent innover pour créer un nouveau jardin chaque année. Le Potager extraordinaire, largement composé de plantes annuelles, est en effet recréé chaque année à 70 %. Est-il possible, compte tenu des exigences que suppose l'économie touristique, de trouver chaque année au sein de l'atelier chantier d'insertion des compétences soit pour réaliser des décors de jardin, soit pour réaliser des visites guidées ? Ce n'est pas évident. Par ailleurs il faut faire en sorte que les visiteurs confrontés aux aides-jardiniers de l'atelier chantier d'insertion ne soient pas choqués, par les tenues, les paroles ou les attitudes, lesquelles peuvent parfois être marquées par certaines addictions (tabac, alcool).

Réaliser un jardin de haute tenue botanique, pédagogique et touristique, de surcroît renouvelé largement chaque année, est en soit un vrai défi. Ce défi est renforcé, dans toutes ses dimensions, dès lors qu'une part majeure de la main-d'œuvre est constituée par un public en insertion, qu'il convient d'accompagner spécifiquement. Mais ce défi se renforce encore dans le contexte actuel de restructuration des politiques d'insertion.

DES POLITIQUES D'INSERTION AUX EFFETS PARFOIS CONTRAIGNANTS

L'atelier chantier d'insertion du Potager extraordinaire existe dans le cadre d'une convention passée avec le Conseil général de la Vendée, lequel est soutenu financièrement par l'État dans ses actions sociales, via la DIRECCTE (Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi) et via Pôle Emploi. Cette convention prévoit le financement des 8 postes d'aides-jardiniers, au SMIC, à 26 heures par semaine. Les contrats sont de 6 mois, renouvelables jusqu'à 4 fois. C'est désormais Pôle Emploi, en lieu et place des organismes sociaux, qui oriente les bénéficiaires du RSA vers des structures d'insertion s'ils ne sont pas employables dans les filières économiques classiques et c'est la DIRECCTE qui contrôle le bon fonctionnement des structures d'insertion.

L'atelier chantier d'insertion du Potager extraordinaire dispose ainsi de trois financements :

- Le financement des salariés de l'atelier chantier d'insertion à hauteur de 105 % du SMIC chargé est versé par l'État,

- L'aide à l'accompagnement, actuellement de 10 000 euros. Cette enveloppe, discutée chaque année, est accordée dans le cadre d'un contrat d'objectif et conditionnée, d'une part, à la réalité du programme d'actions engagés en faveur des aides-jardiniers et, d'autre part, dimensionnée en fonction de l'évaluation annuelle du nombre de sorties « positives » des bénéficiaires (CDI, CDD, formation qualifiante, stage...), pour lesquelles le Potager extraordinaire s'est engagé à hauteur de 20 %.

- L'aide du Département de la Vendée, au travers d'une convention annuelle, lequel s'engage sur un montant dédié au frais d'accompagnement de l'atelier chantier d'insertion (5 000 euros par bénéficiaire soit, pour l'association, un potentiel de 40 000 euros).

Des difficultés importantes sont apparues en 2010. Dès le mois d'août, les budgets de l'État ne permettaient plus le financement de nouveaux contrats d'insertion, seuls les renouvellements étaient autorisés. Plusieurs recrutements n'ont ainsi pas pu être conclus à la fin de l'année 2010, si bien qu'au quatrième trimestre, seuls 5 des 8 postes étaient pourvus. Outre la désorganisation que cela engendre, cette nouvelle donne, tributaire des contingences budgétaires des finances publiques, impacte le budget de l'association. En effet, la convention départementale prévoit le versement de son aide en fonction de la présence des aides jardiniers : si ceux-ci sont moins nombreux que prévu, l'aide est conséquemment moins importante. C'est le deuxième effet pervers de cette nouvelle donne : le budget prévu pour le financement du poste de coordinatrice sociale, administrative et technique n'est pas bouclé.

Aussi compliqué soit-il d'associer la gestion d'un atelier chantier d'insertion à celle d'un jardin botanique ouvert au public, plusieurs motifs de satisfaction poussent l'association à poursuivre sa mobilisation.

1. Être un atelier chantier d'insertion est perçu positivement par les visiteurs (qui le découvrent bien souvent uniquement sur place),

2. Une jardinière encadrante est issue de l'atelier chantier d'insertion, de même qu'un assistant jardinier, employé depuis plusieurs années en contrat saisonnier : ce sont deux vraies « sorties positives »,

3. Un atelier chantier d'insertion permet de réaliser certaines tâches qui le seraient difficilement sinon : réaliser 10 000 godets ou confectionner 10 000 pots de confiture par an, biner l'ensemble des massifs et parcours sans recours aux produits phytosanitaires...

Dans un contexte de tension budgétaire, la pérennité du Potager extraordinaire passe par une augmentation de ses recettes propres, notamment celles liées à l'exploitation touristique. Aujourd'hui 12 000 adultes payants (sur 20 000 visiteurs) sont accueillis chaque année, il en faudrait entre 15 000 et 20 000 pour consolider le fonctionnement de l'association. Ce constat a été dressé il y a plusieurs années et différentes actions ont été engagées pour atteindre cet objectif, pour le moment sans succès tangible, dans un contexte de restriction du budget loisir des français et de concurrence départementale sur le marché du tourisme. Des leviers restent cependant à mobiliser :

- la prise en charge de la compétence « Tourisme » par la Communauté de Communes, gage d'une communication plus forte,

- la restructuration du jardin grâce aux perspectives d'acquisitions foncières périphériques par la Commune,

- le mécénat d'entreprises Vendéennes, dans un département qui compte quelques fleurons de l'économie française.

Le Centre de Ressources de Botanique Appliquée : conservation de la biodiversité horticole et citoyenneté

Stéphane Crozat, ethnobotaniste, directeur du CRBA

Comment les collectivités, professionnels, associations, particuliers peuvent-ils participer activement à la conservation des fruits, légumes et fleurs d'origine locale ?

Le CRBA a pour but de favoriser le développement de recherches et d'actions de valorisation dans le domaine de la botanique appliquée à divers secteurs tels que l'horticulture, la création et la restauration de jardins, l'histoire et l'utilisation actuelle des plantes. Ses travaux reposent sur la mise à disposition de ressources à la fois documentaires et humaines, de compétences scientifiques, artistiques et techniques, historiques ou contemporaines.

Notre démarche cherche à croiser les points de vue et faire dialoguer des disciplines ou notions, a priori très différentes, telles que l'histoire et l'environnement, l'histoire de l'art et l'horticulture ou encore la biodiversité avec l'ethnobotanique et l'archéologie. Il s'agit d'interroger les connaissances du passé au service des projets de demain. Depuis avril 2009, le CRBA offre les ressources d'un centre de documentation et d'une bibliothèque sur l'horticulture et les jardins, d'un système d'information en ligne nommé "Horti-Lyon", d'un site Internet permettant d'accéder à nos ressources (publications en ligne, recherches ...) et d'un réseau de conservatoires de végétaux d'origine horticole.

À ces outils pratiques, viennent s'ajouter des compétences scientifiques et techniques apportées soit par les ressources internes du CRBA, soit par les réseaux progressivement mis en place par notre équipe : paysagistes, professeurs d'université, étudiants mais aussi professionnels de l'horticulture ou réseaux institutionnels et associatifs, etc.

L'équipe est composée de Stéphane Crozat (directeur et responsable scientifique), Sabrina Novak (responsable du pôle développement), Élodie Hoppe (responsable du pôle recherche), Anne Allimant-Verdillon (responsable du pôle archéologie) et Franck Pey-Hugonin (administrateur). Les partenaires du CRBA sont le Conseil Général du Rhône, le Grand Lyon, la Région Rhône-Alpes et le CNRS.

Adresse Internet : <http://www.crba.fr>

NOS OUTILS

Horti-Lyon

La région lyonnaise a été l'un des principaux centres horticoles européens. Dans le cadre d'un programme de recherche dirigé par le laboratoire « Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés » (CNRS – MNHN) a été mis en place, de 2003 à 2008, un outil riche de plusieurs milliers de références : Horti-Lyon. Ses objectifs étaient de comprendre le passé prestigieux de l'horticulture lyonnaise et de retracer son évolution entre les XVI^e et XX^e siècles ; d'identifier les protagonistes, les événements, les institutions, les sociétés savantes, les techniques et les milliers d'obtentions végétales qui ont fait le prestige de la région lyonnaise et contribué à sa notoriété. Horti-Lyon est un système d'information en ligne sur l'histoire de l'horticulture et les jardins de la région lyonnaise élargie aux départements limitrophes. Il s'adresse aux professionnels, aux chercheurs, aux institutions, aux médias, aux associations ainsi qu'au grand public.

Adresse Internet : <http://www.horti-lyon.fr>

Un centre de documentation sur l'horticulture et les jardins

Nos objectifs sont l'acquisition, la sauvegarde et la valorisation de la documentation sur l'horticulture et les jardins en région ou en France. Afin de mieux préserver les sources originales, nous engageons une politique de collecte et de mise à disposition de données rassemblées dans les locaux du CRBA. La documentation acquise vient s'ajouter aux archives papiers ou numérisées (via le site horti-Lyon), ainsi qu'aux documents originaux acquis par le CRBA.

Une bibliothèque sur le thème des jardins

La bibliothèque conserve des ouvrages, revues, brochures sur l'histoire de l'art des jardins européens (réédition de traités anciens, livres généralistes), l'histoire des plantes, l'ethnobotanique, ainsi que des monographies horticoles. Nous souhaitons servir de relais à d'autres bibliothèques ou centres de documentation abordant des sujets similaires afin de les mettre en réseau.

Les conservatoires de végétaux en réseau : protection de la biodiversité horticole

Un réseau de sites conservatoires permet de mettre en place une dynamique autour de la connaissance et de la conservation des fruits, légumes et fleurs d'origine locale. Il s'agit de s'appuyer sur les structures existantes afin de coordonner des actions concrètes en direction de la protection de la biodiversité horticole. Les conservatoires en réseau participent à la multiplication des variétés sur différents sites (institutionnels, associatifs, particuliers) afin d'assurer une meilleure conservation de celles-ci. La démarche consiste à trouver la documentation sur les variétés à conserver, puis repérer et choisir ces variétés, recouvrer le matériel végétal (greffes, boutures, graines, etc.), réfléchir à leur organisation et leur présentation sur le terrain et à constituer des outils de conservation à destination des particuliers, associations, professionnels et collectivités.

L'ouvrage : *Fleurs, fruits, légumes : l'épopée lyonnaise*

Au XIX^e siècle, Lyon fut le centre du monde en matière d'horticulture. Rien n'échappa à la curiosité des praticiens lyonnais, expérimentant tout ce qui pouvait l'être en matière d'acclimatation, de création, de greffe, de taille. Tout ce qui était susceptible d'être amélioré le fut, par les lignées de pépiniéristes et d'horticulteurs qui se succédèrent et construisirent la notoriété de la ville, soutenus par des agronomes et des botanistes aussi célèbres que Pierre Poivre, les Jussieu ou l'abbé Rozier. L'horticulture lyonnaise bénéficia de l'aide des autorités locales et fut reconnue par les plus grands noms de l'époque. L'émulation omniprésente déboucha sur de somptueuses expositions, courues de l'Europe entière, rassemblant des milliers de variétés de fleurs et visitées par plus de 300 000 personnes... La Première Guerre mondiale stoppa net la courbe ascendante. Le monde repartit sur des bases différentes, qui entraînèrent la presque totale disparition de cette activité florissante, qui s'appuyait sur la production des fruits, légumes et fleurs de la région lyonnaise. Envolées toutes les connaissances accumulées, les connexions établies avec la soierie, les Beaux-Arts, la médecine, la gastronomie... Par quel étrange phénomène d'amnésie collective un patrimoine d'une telle richesse fut-il oublié ? La recherche scientifique a permis de donner corps et sens à ce passé, d'en exhumer l'extraordinaire richesse. Il était important que le résultat de toutes ces actions soit porté à la connaissance d'un large public.

Coordonnées :

CRBA – Domaine de Lacroix-Laval – Route de Saint-Bel

692080 MARCY L'ETOILE

Téléphone : 04 78 87 65 29

Mail : crba@orange.fr

Un potager vivrier digne d'une table de qualité : plaidoyer pour les légumes-racines

Xavier Mathias, jardinier

Que signifie faire un jardin nourricier en 2011? Que peut-on mettre derrière cette expression *jardin nourricier*, encore empreinte de souvenirs plus ou moins éloignés de potagers où les récoltes abondent, et comment, avec quels végétaux faire évoluer ce type d'espaces devenus malgré les apparences nettement et paradoxalement plus aristocratiques que plébéiens. Autrement dit les exacts reflets de notre alimentation.

MORNES JARDINS NOURRICIERS DE MON ENFANCE

La plupart d'entre nous étant à une, mais maintenant plus souvent 2 ou 3 générations en arrière d'origine rurale, il est probable que chacun se souvienne de ces jardins potagers de notre enfance, en général à proximité de la maison, qu'un grillage clôture pour le protéger de la basse cour en semi-liberté. Pour ma part, le souvenir essentiel que j'en garde est : « de trop, et surtout – ce qui est une formidable gageure – de trop tout le temps ». L'été, les salades montées finissent aux poules, on ne sait plus que faire de ces courgettes énormes, il faut passer des heures aux haricots et aux cornichons. L'hiver, les pommes de terre sont à la cave, on les égerme de temps en temps, les carottes, navets et autres racines sont également entreposés à la cave mais dans du sable où ils flétrissent plus lentement qu'à l'air libre. Au même endroit, en rangs dans du sable, quelques endives blanchissent, tandis qu'au grenier trônent quelques insipides potirons du type « rouge vif d'Étampes », que continuent de sécher l'ail, les oignons, les échalotes, étalés dans des cagettes ou suspendus bien au sec. Les haricots secs sont en gerbe, accrochés sous un appentis, on les écosse au fur et à mesure des besoins, tandis que les haricots verts sont en bocaux, puisqu'on en stérilise plusieurs dizaines chaque année. Au moment des grands froids, on range les choux sous de la paille dans des tranchées orientées au nord. Ne restent au jardin que les plus rustiques : poireaux, choux de Bruxelles, choux fourragers pour la basse-cour. De ces choux dont on se réglera des délicieuses pousses de printemps qui de l'avis de tous valent bien les asperges. Du côté des racines, seuls restent en terre les topinambours, mais bien peu en fait pour cause de mauvais souvenirs... Il y a également quelques salsifis ou scorsonères en fonction de la nature du sol, et si bien sûr les mulots et autres rongeurs sont suffisamment pourchassés par les chats seuls capables de les empêcher de s'en régaler. Quant aux légumes-feuilles, ce n'est pas encore tout à fait la Berezina malgré le froid hivernal : il y a des mâches bien sûr, les désherbants chimiques les ayant faits disparaître des cultures depuis quelques décennies déjà il faut bien les cultiver. Il en est de même pour les pissenlits que l'on va jusqu'à semer ! Terriblement amers quoiqu'on en dise, ils seront blanchis sous la paille ou sous un labour, ou plus simplement cuits au printemps avec du lard, les premiers œufs et une large rasade de vinaigre. On voit aussi quelques laitues pommées et romaines d'hiver végétant en attendant le printemps. Enfin, les 3 ou 4 pieds de bettes à cardes de la saison précédente font grise mine avec leur feuillage flétri, les limbes de leurs feuilles noircis et leurs côtes atrophiées. On les laisse cependant, chacun sait que cette bisannuelle repartira en fin d'hiver, fournissant quelques *cuisines* de feuilles à faire cuire en guise d'épinards, ces derniers étant réservés aux sols riches, légers et drainants. Ce type de terre bien rare en France, puisque 75% ont une forte teneur en argile. Cette caractéristique leur confère une indéniable fertilité, mais les rend impropres aux cultures précoces et tardives.

Voici ce dont je me souviens pour l'avoir vécu, et qui je pense ne sera pas sans évoquer des souvenirs identiques. Maintenant pour être honnête, je me souviens aussi (et presque surtout) que

globalement tout ceci n'était pas très bon. Passé le mois de Janvier, les pommes de terre prenaient ce goût assez particulier pour lequel il n'existe pas à ma connaissance de mot pour le définir, mélange de terre, de poussière et de léger moisi, un goût qui n'irait qu'en s'aggravant jusqu'aux pommes de terre nouvelles, pas avant début juin. Les carottes et les betteraves qui commencent à se déshydrater ne peuvent plus être employées crues, les choux dont les feuilles du tour s'abîment ont un goût légèrement suri, et il va falloir se dépêcher de manger les poireaux avant que leur hampe florale n'apparaisse, les rendant durs et fibreux. Quant aux salades, il y a bien les trop rares mâches tellement longues à apprêter mais dont la douceur nous réconfortait, mais pour le reste, qu'elles fussent blanchies ou non, il fallait se contenter de bien amères chicorées. Heureusement qu'il y a les bocaux pour varier un peu : ratatouille, tomates et haricots verts. Pour être tout à fait franc, c'est vraiment pour varier les menus qu'ils présentent un certain intérêt. D'un point de vue purement nutritionnel, d'avoir été portés à une très haute température pendant 2 bonnes heures a ôté l'essentiel de ce qu'ils pouvaient nutritivement nous apporter, et d'un point de vue purement organoleptique, il faut bien avouer que tout ceci est plutôt mollasson. De plus, même à l'abri de l'air et de la lumière des légumes qui ont passé 6 mois dans l'eau ont – c'est le moins qu'on puisse dire – incontestablement perdu de leur saveur.

MANGER TOUT SIMPLEMENT

Si enfant je m'en plaignais, ce n'était pas le cas des anciens. Non qu'ils se référaient systématiquement aux privations liées à la guerre comme on pourrait se l'imaginer, mais plus simplement parce que cette abondance suffisait. Je profite donc de ce thème « jardin nourricier » pour ouvrir une petite parenthèse sur l'année précédente, année je vous le rappelle pour ceux qui l'aurait oublié – et ils sont bien excusables tant, pas plus que pour le Grenelle des cacahuètes, nous n'avons pu mesurer d'autres effets que ceux d'annonce – 2010 donc, était année officielle de la biodiversité. Quelle étrange idée, pour un ouvrier agricole d'il y a seulement quelques toutes petites décennies de vouloir préserver à tous prix la biodiversité, lui qui la subissait à longueur d'années, qui passait son temps et son énergie à s'en accommoder, à faire avec. Non, décidément, cette idée de défendre la biodiversité lui serait apparue comme saugrenue. Comme lui serait apparue comme tellement saugrenue celle de diversifier son alimentation, lui dont le souci était plus simplement de s'alimenter tout court. Il est certain qu'à ces générations vivant en étroite relation tant avec la nature que les espaces qu'ils cultivaient, nul n'aurait pu faire avaler un slogan aussi aberrant et erroné que « Pour votre santé mangez au moins 5 fruits et légumes par jour ». Tout d'abord, ce jardinier ou cette jardinière aurait commencé par raccourcir le slogan qui se serait devenu : « Pour votre santé, mangez ». Ensuite, serait venue cette interrogation : de quels fruits et légumes parle-t-on, considérant que par exemple, et je le dis pour l'avoir entendu « Les tomates du supermarché ne valent rien ». Enfin, ils auraient bien ri de cette histoire de manger 5 fruits et légumes différents, d'entendre des nutritionnistes se disputer à propos de l'importance de manger un fruit au début ou à la fin d'un repas, eux qui savaient qu'en général ce qui est issu d'une fleur et comporte des graines est un fruit, et qu'ils sont devenus une bonne partie de ce que nous consommons sous le nom de légumes, à l'instar des tomates dont la production mondiale a depuis quelques années dépassé celle des pommes de terre.

Mais revenons à ce jardin nourricier d'il y a seulement quelques décennies. Dans ce jardin, il n'y a que très peu de place pour la diversité, les 2 contraintes essentielles étant volume et capacités à se conserver. 2 contraintes ayant disparu, ce qui explique que légitimement ce type d'espaces aient à leur tour quasiment disparu, puisque le potager ne faisant pas exception, là aussi c'est la fonction qui crée l'organe. Or de ces espaces de production, en avons-nous un réel besoin ? Toute l'année nous avons à notre disposition une nourriture que les nouveaux moyens de transport et de conservation ont rendu pléthorique et – pardonnez-moi d'être un peu provocateur – très bon marché. Très bon marché ne signifiant pas que chacun y a accès, seulement que la baisse des coups de production de la matière première alimentaire, et de sa qualité cela va sans dire – a permis de laisser émerger de nouveaux besoins. Le logement, le transport, les loisirs sont devenus des budgets plus

importants que celui de la nourriture qui, de premier poste de dépense dans les années 1950 avec environ 50% du budget est relégué au quatrième rang avec seulement 17%. Prenez 15% environ de ces 17%, et vous obtiendrez la part consacrée aux fruits et légumes frais dont on nous a fermement ancré l'idée qu'ils sont chers, sous entendu, trop chers. Or, si je suis d'accord avec ce constat, j'aimerais cependant apporter une nuance. S'ils sont trop chers pour ce qu'ils sont, c'est à dire pour l'essentiel de la production des aliments de bien piètre qualité, ils sont en réalité très bon marché par rapport à ce qu'ils coûtent réellement, ce qu'ils demandent de dumping de la part des états riches quand ils sont produits sur leur propre territoire, et de compromissions diverses et variées tant sur les salaires, que les conditions de travail de ceux qui les produisent quand ces productions sont délocalisées, qu'il s'agisse par exemple des haricots verts du Kenya ou des tomates chinoises.

QUELS JARDINS POUR QUELS JARDINIERS ?

Tout ceci semble bien éloigné de notre thème du jardin nourricier, et pourtant. Que peut bien signifier faire un jardin nourricier au XXI^e siècle, considérant que nos contraintes, notre alimentation et nos goûts ont totalement changé. Comme a changé notre perception du temps. Qui de nos jours pourrait passer de longues heures le soir à écosser des haricots secs, ces légumes aux propriétés incroyables, capables de se conserver tout l'hiver sans aucune source d'énergie (inutile donc de chercher à l'économiser puisqu'il n'y en a pas), et qui, ironie d'un sort qui les a plongés dans un quasi total oubli, sont un des rares végétaux ayant une teneur en protéines intéressante. Personnellement, je ne connais plus qu'une seule personne qui le fasse, non plus lors de veillées, mais de façon plus contemporaine, en regardant la télévision... De même qui accepterait une telle monotonie alimentaire que celle décrite plus haut ? La question posée est finalement de savoir si ce type d'espace peut se plier à nos nouvelles exigences, et comment le faire évoluer pour tout en restant vivrier, qu'il puisse mieux répondre à nos attentes, particulièrement pendant la tellement longue morte saison, puisque je rappelle que hormis dans le midi de la France, et bien sûr exceptés les quelques passionnés cultivant sous serre ou grand abri froid, on ne récolte au potager qu'environ 6 mois de l'année, d'avril à novembre, avec un pic très bref de mi-juillet à mi septembre, période de vacances puis de rentrée scolaire ou professionnelle.

La plus mauvaise réponse à apporter à cette nouvelle réalité serait donc incontestablement pour qui veut faire un jardin nourricier de surcharger son potager de légumes fruits, tomates, aubergines, poivrons, concombres, courgettes, haricots verts (que je considère comme tels puisque récoltés immatures), d'axer également sa production sur de nombreux légumes feuilles comme les laitues par exemple, difficiles à réussir passé le mois de juin.

Il ne fait à mon avis aucun doute que le plus sage serait de se tourner vers les légumes-racines, considérant que bien que ce terme « racine » soit une approximation, il recouvre des caractéristiques semblables et est immédiatement compréhensible par tous, puisque nous devinons immédiatement qu'il s'agit pour cette catégorie d'organes souterrains. Pourtant, nous ne cultivons *stricto sensu* aucune racine sur notre vieux continent. Il s'agira plutôt de tubercules, de renflements de tige, de renflements de l'axe hypocotilé, d'hypertrophie de la partie supérieure de la racine, voir de la somme des trois. Quoi qu'il en soit, et c'est surtout ce qui nous importe et fait l'intérêt de ce type de légumes pour qui veut faire un jardin nourricier, c'est au moment où elles entrent en dormance que nous serons amenés à les récolter. Prenons le cas des carottes de conservation, semées de début à mi-juillet, la plante se développe jusqu'à ce que les températures et la phototropie diminuent en octobre, l'amenant alors à son O végétatif. Ses réserves étant cependant constituées, elle entre en repos jusqu'à la sortie de l'hiver, puis cette période de froid achevée, elle redémarre pour fleurir. Si nous considérons maintenant les pommes de terre de conservation, bien que la réalité biologique soit complètement différente, le processus est identique. La plante émet des tubercules qu'elle place entre guillemets en repos végétatif de façon à assurer sa reproduction l'hiver achevé. Quelle que soit la catégorie à laquelle ils appartiennent, les légumes-racines auront ces trois points communs qui sont autant d'atouts formidables pour qui veut faire un jardin nourricier

répondant à nos nouvelles exigences : ce sont des organes de réserve, stockant une nourriture importante destinée à alimenter la plante à son réveil. À la différence de nombreux légumes-fruits ou feuilles, ces organes sont en repos, n'évoluent pas pendant au moins plusieurs semaines dans des conditions d'humidité, de température et d'obscurité assez simples à réunir.

Enfin, dernier atout et pas des moindres, ce sont des plantes qui ont en général un cycle de culture assez long. Si ce temps impose quelques contraintes d'entretien, il rend techniquement ces légumes plus faciles à réussir. Si une laitue subit un stress hydrique, elle monte, les bouquets des tomates manquant d'eau au moment de la floraison coulent, il en est de même pour les concombres qui deviennent amers, les courgettes qui ne fructifient plus, etc. Le cycle nettement plus long de développement des légumes-racines leur permet de mieux faire tampon sur quelques aléas qui n'auraient de toutes façons en fin de compte qu'une influence sur leur calibre. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle à la différence des autres légumes cultivés par des maraîchers spécialisés, des carottes en passant par les betteraves, navets et autres pommes de terre, il s'agissait essentiellement de production de plein champ, ne recevant que quelques façons de type binage au cours de la saison, ces cultures étant non irriguées hormis ponctuellement en cas de sécheresse exceptionnelle.

Plante en repos, organe riche pour constituer une réserve à la plante, un cycle long qui permet plus de souplesse en cours de culture, on pourrait imaginer que les jardins potagers regorgent de l'incroyable diversité des légumes-racines : du côté des variétés les carottes jaunes, blanches, oranges, violettes se mêlent aux betteraves au moins aussi colorées, à côté des radis noirs quelques variétés asiatiques à chair grenadine ou pistache apportent un peu de gaieté et contribuent avec les pommes de terre à chair rouge, violette, blanche ou jaune à colorer nos petits plats d'hiver. Du côté des espèces, on se réglera tout l'hiver en plus des souchets, chervis, salsifis, scorsonères et panais, de quelques persils et cerfeuil tubéreux, cana edulis, scolymes et crosnes avant qu'une brève incursion en Amérique centrale n'offre au jardinier de profiter des ocas, des ulluques, de la magnifique et tellement productive poire de terre, du goût fabuleux entre fenouil et amande de la capucine tubéreuse. Les quatre dernières espèces citées, je le signale aux jardiniers soucieux de cultiver selon les règles de l'agriculture biologique, ne connaissent ni ravageurs ni maladies spécifiques.

Quelle chance extraordinaire nous avons donc, nous qui au XXI^e siècle aurions envie de refaire un potager nourricier, nos chères plantes potagères sont pour ainsi dire à la carte : leur cycle long autorise quelques « infidélités » au jardin pendant la saison, ce sont des organes nutritivement très intéressants, qui se stockent très facilement sans utiliser d'énergie, et nous qui n'avons plus que le mot diversité à la bouche, il faudrait vraiment se comporter comme d'affreux enfants gâtés pour ne pas les voir abonder dans tous les potagers.

« RETROUVER LES RACINES »

Et c'est justement là que le bât blesse, parce que non, décidément non, ils n'abondent pas plus dans les jardins que sur les étals nos pauvres légumes-racines. En caricaturant à peine, entre planter des tomates ou semer des panais le choix est vite fait, et tant pis si on ne récoltera, comparé à la surface occupée, qu'un poids dérisoire de fruits certes délicieux mais contenant essentiellement de l'eau. Où faut-il chercher alors les raisons de ce désintérêt flagrant pour les légumes-racines, de cet incroyable fossé qui s'est creusé entre le discours et la réalité. Nous qui nous prétendons les chantres de la biodiversité, mais ne la pratiquons que sous sa forme variétale. Il y a certes un intérêt à constituer ces mini-collections de variétés de tomates que nous commençons à voir abonder autant dans les jardins particuliers qu'institutionnels, mais qui aussi multicolores soient-elles finiront pour l'essentiel en coulis. Je n'en veux pas spécialement aux tomates, c'est juste que je ne comprends pas et m'interroge sur un tel choix, déplorant par contre que ce soit là le nouveau visage que l'on donne à la biodiversité potagère : quelques rares espèces étirées en une quasi infinité de variétés. Je n'ai du reste rien contre les fruits bien au contraire. C'est un plaisir de voir à quel point il est devenu dorénavant à la portée de tous les jardiniers de s'immerger dans l'univers des courges, ces rares fruits potagers susceptibles, malgré les 90% d'eau en moyenne qu'ils renferment, de se conserver de

plusieurs semaines à plusieurs mois, voir 2 ans pour quelques variétés. Cependant, que cette diversité potagère porte encore sur un fruit, en l'occurrence mieux adapté au jardin nourricier que les tomates me surprend. Encore une fois, il ne s'agit, entre guillemets, que d'une diversité variétale et non d'espèce, puisque seules 3 cucurbita (*C.pepo*, *C.maxima* et *C.moschata*) sont réellement cultivées.

On pourrait trouver de multiples raisons pour expliquer cette désaffection pour les racines potagères dont nous nions à la fois l'extraordinaire diversité et l'utilité : terreuses elles sont mal adaptées à nos blanches cuisines laboratoire modernes, leur cycle long effraie les jardiniers, elles demandent plus de temps de préparation particulièrement d'épluchage, etc. Certes. Toutes ces raisons sont valables. Pour ma part, il en est encore une. Je me souviens de Jean-Marie Pelt expliquant comment la pyramide des êtres, en vigueur pendant les longues périodes des différents Moyen Âge jusqu'à la Renaissance influe sur le quotidien des 3 classes, rurale, cléricale et aristocratique. Dans les représentations religieuses, l'enfer est alors souterrain, le paradis aérien. C'est la couleur bleue symbolisant le ciel que la noblesse choisit pour faire le fond de ses blasons. Il en est de même pour l'alimentation, quand manger, au-delà de se nourrir est aussi une façon de se rapprocher de Dieu.

Hormis en période de carême, ce sont les gibiers à plumes et les fruits qui trouvent une place d'honneur sur les riches tables. Pour celui qui dispose de la richesse suffisante, sauf obligation, on ne s'abaisse pas à manger cette viande élevée qui fouille la terre, pas plus que ces racines qui descendent vers l'enfer. Signe supplémentaire de richesse et de puissance, malgré cette contrainte qui limite le choix, la table doit être belle et variée, les plats se succédant sans se répéter.

Faisons un bond pour repartir au XXI^e siècle, que croyons-nous que choisit *l'homo occidentalis* qui, entre importer de nutritifs tubercules de taro et d'arrow-root en repos, préfère faire venir à grands frais des mangues et des ananas pas mûrs ? Que la production mondiale de tomate dépasse dorénavant celle des pommes de terre, qu'il en aille de même dans nos jardins où elles occuperont la plus grande surface me rappelle à s'y méprendre ces tables où dès que la richesse était suffisante, les aristocrates s'affranchissaient des pesanteurs souterraines. Ces quelques privilégiés étaient-ils alors aussi peu conscients de leur richesse que nous le sommes aujourd'hui, nous qui avons transformé les espaces de production qu'étaient les potagers en jardins dignes d'alimenter dans tous les sens du terme les meilleures tables. Nous qui avons à la fois la chance et le privilège de pouvoir considérer nos nouveaux jardins nourriciers comme des espaces affranchis de toute contingence ayant laissé place au plaisir et à la diversité.

Le réseau et l'association Potagers de France

Antoine Jacobsohn, responsable du Potager du roi à Versailles,
secrétaire général de *Potagers de France*

Le 22 janvier 2011, le Journal officiel officialise la création de l'Association des jardins potagers et fruitiers de France. Les membres actifs de cette association animent le réseau *Potagers de France*®.



Pour être membre actif de l'association, il faut être le propriétaire ou le gérant d'un jardin potager et/ou fruitier ouvert à la visite, bénéficier d'un site Internet dédié et être parrainé par trois membres de l'association.

La mission de cette présentation est de vous donner envie de venir nous voir, c'est-à-dire de partir à la découverte de nos jardins potagers et fruitiers. Si vous venez à notre découverte nous pourrions partager avec vous nos valeurs : être des sites qui produisent des fruits et des légumes diversifiés et qui valorisent le travail des jardiniers.

La région Centre, et surtout le département d'Indre-et-Loire (37), est particulièrement riche avec les potagers des châteaux de Villandry, Valmer, La Bourdaisière, La Chatonnière.

Les Pays de la Loire sont représentés par les potagers du Château de Montriou (49) du Parc Maupassant de Bois Savary (49), du Château de Clivoy (53) et du Château de Craon (53).

La Normandie (Basse-et Haute), offre à la visite les potagers des châteaux de Lorière (61), de Bosmelet (76) et de Miromesnil, demeure de Nathalie Romatet, présidente de l'association.

L'Île-de-France s'enorgueillit du Potager du Domaine de Saint-Jean-de-Beauregard (91) et possède un large éventail allant du Potager du Roi à Versailles (78) au Jardin-école de la Société régionale d'horticulture de Montreuil (93) en passant par le Potager Caillebotte à Yerres (94) et le potager du domaine de la Grange-la-Prévôté à Savigny-le-Temple (77), mis en culture par un chantier d'insertion et futur centre régional de ressources génétiques.

La surprenante région Auvergne, et plus particulièrement son département du Puy-de-Dôme, est représentée par les potagers du Château Dauphin (63), du Château d'Hauterive (63) et des Jardins de Croze (63).

On peut également citer les jardins du Château de Montgenan à Portets (33) près de Bordeaux, le Potager des Princes à Chantilly (60) et les Jardins fruitiers de Laquenexy (57) en Moselle.



Cette carte montre le début d'un réseau, son lancement et non pas son aboutissement

Nous voudrions que des potagers présents à travers toute la France nous rejoignent. Ce souhait nous semble raisonnable car ensemble nous avons une visibilité et un pouvoir d'attraction, plus conséquent qu'individuellement. Cette volonté de nous rassembler est fondée sur des valeurs partagées.

Notre plus grande particularité est d'être des jardins qui produisent des fruits et des légumes. Un potager est un lieu qui promet à la fois de la nutrition et de la délectation, de l'utile et de l'agréable.



Légumes-racines du Potager de St. Jean de Beauregard (91)



Brouette et cabas de cueillette au Potager Arc en Ciel du Château de Bosmelet (76)

Dans une société où moins de 4% de la population active est engagée dans la production alimentaire, il est nécessaire de donner à voir et de faire connaître la production des fruits et des légumes. La visite de nos jardins par amour de l'art des jardins ou par fascination pour l'histoire de France, vous invitera à réfléchir à nos choix d'espèces et de variétés et nos choix de techniques de culture. Ces questions sont au cœur de la production agricole : pourquoi mangeons nous telle plante ou variété et non pas telle autre ; pourquoi produisons nous d'une manière ou d'une autre. Tous les jardins du réseau prêtent une très grande attention à la diversité des espèces et des variétés. Par exemple, au Potager Caillebotte à Yerres (91), un membre de l'association qui gère le jardin est un collectionneur-créditeur de variétés de tomates. Vous pouvez y découvrir des créations qui n'existent pas ailleurs.



De gauche à droite : Délice de Sénart, Carla de Sénart et Clodette

De nombreux potagers du réseau possèdent des collections de variétés de fruits et de légumes afin de promouvoir une idée ou une production particulière. Les Jardins de la Croze, à Billom (63) en Auvergne, ont le projet de mettre en valeur leur région en constituant une collection de référence d'espèces et de variétés du genre *Allium* (ail, ciboulette, échalote, oignon, poireau, ...) car ils sont au coeur du plus important centre de production d'ail de France.



Culture de poireaux aux Jardins de la Croze

Le jardin potager et fruitier est un lieu agréable et de plaisir. Il est aussi un lieu de travail. Le réseau *Potagers de France*® voudrait valoriser le travail du jardinier car nos jardins ont la particularité de mettre en valeur le travail, la main, tout autant que la plante.



Au château de Valmer aujourd'hui et hier

Si l'on met en parallèle l'image d'un jardinier au travail au Potager de Valmer et une aquarelle de 1695 du Château du lieu, la continuité entre le travail et le plaisir dans un même lieu est criante.



Au Château de Villandry, hier et aujourd'hui

La juxtaposition de photographies de François Carvallo au travail en 1947 et d'un jardinier au travail aujourd'hui, montre la réalité du travail nécessaire pour que nos jardins continuent de renaître.



Jardin-école de la Société d'horticulture régionale de Montreuil (93)

La création et l'entretien des formes fruitières anciennes et modernes sont le résultat de la transmission d'un savoir-faire. Dans ce photomontage, vous pouvez voir un double-U aujourd'hui au Jardin-école de la Société d'horticulture régionale de Montreuil (SHRM) et un cours au même endroit dans les années 1950. La SRHM continue sur la voie ouverte par ses créateurs, les arboriculteurs professionnels de la région de Montreuil-aux-Pêches.

Nos jardins sont des lieux de transmission ; des lieux de partage et de projection vers le futur du savoir-faire des jardiniers et de la passion pour les saveurs. Au Potager du roi à Versailles, cette transmission est assurée par les jardiniers à travers le chevauchement des générations et la rencontre avec les publics.



Les jardiniers du Potager du Roi entre le regard du créateur et premier jardinier du lieu, Jean-Baptiste La Quintinie, et ses gars du XVII^e siècle (extrait d'une gravure de ses *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690)



Départ d'une visite avec David Provost, jardinier au Potager du Roi de Versailles

J'espère que cette présentation vous a donné envie de venir nous voir. Pour nous trouver, passez par notre site web : www.potagers-de-france.com

Remerciements.

L'association des jardins potagers et fruitiers de France, ainsi que le logo, le plan, le site web ont été créés grâce au partenariat avec Germicopa, créateur français de nouvelles variétés de pommes de terre. Parmi leurs nombreuses variétés, vous connaissez peut-être déjà Princesse Amandine ou Charlotte, Chérie ou Blue Belle.

ANNEXES

Bibliographie

Audiger, *La maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur*, Amsterdam, Paul Marrel, 1700.

Barbeau, Dom Thierry, *Hortésie chez les mauristes : Les jardins monastiques à l'époque moderne*, préface de Monique Mosser, Bibliotheca Vincentiana, Mulsanne, ITF Éditeur, 2007.

Beccaletto, Jacques, *Encyclopédie des formes fruitières*, Arles, Actes Sud / Ecole Nationale Supérieure du Paysage, 2001.

Bérard, Laurence, Crozat, Stéphane et Marchenay, Philippe, *Fleurs, fruits, légumes : l'épopée lyonnaise*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 2010.

Bloch-Dano, Evelyne, *La fabuleuse histoire des légumes*, Paris, Grasset & Fasquelle, 2008.

Bonnefons, Nicolas de, *Le jardinier françois, qui enseigne à cultiver les arbres & herbes potagères, avec la manière de conserver les fruits & faire toute sortes de confitures et massepans : dédié aux dames*, Paris, Ramsay, 2001. [1^e édition 1651].

Chauvet, Michel, « L'histoire des légumes », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée (JATBA)*, Paris, Muséum d'histoire naturelle, 1986.

Choisel, Jean-Louis, *Verger naturel et variétés fruitières régionales*, Fontenelle, 1981.

Collectif, *Vergers et jardins dans l'univers médiéval*, actes du 15^e colloque du Centre universitaire d'études et de recherche médiévales d'Aix-en-Provence, février 1990, Aix-en-Provence, publications du CUERMA, 1990.

Collectif, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1997.

Danneynrolles, Jean-Luc, *Un jardin extraordinaire*, Arles, Actes Sud, 2001.

David, Pierre, Mermet, Gilles et Willemin Martine, *Le potager du roi*, Paris, La Martinière, 2010.

Dézallier d'Argenville, Antoine-Joseph., *La théorie et la pratique du jardinage*, Arles, Actes Sud, 2003. [1^e édition 1709].

Forthomme, Bernard, « Le goût du paradis : jardins cartusiens et franciscains », *Des jardins d'herbes et d'âme*, Actes de la journée d'études du CRESC, du 17 mars 2007, à Paris, Nathalie Nabert (dir.), coll. « Spiritualité cartusienne », Paris, Beauchesne, 2007.

Flandrin, Jean-Louis, « Les fruits et légumes dans l'alimentation des élites sociales, du XIV^e au XVIII^e siècle », *Le grand livre des fruits et légumes. Histoire, culture et usage*, Besançon, éditions de la Manufacture, 1991, pages 156 à 160.

Jacobsohn, Antoine, *Anthologie des bons jardiniers : traités de jardinage français du XVI^e siècle au début du XIX^e siècle*, Paris, Flammarion - Maison rustique, 2003.

Jacobsohn, Antoine, *Fruits du savoir : Duhamel du monceau et la pomologie française*, Saint-Epain, Lume, 2007.

La Quintinie, Jean de, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers ; avec un traité de la culture des orangers ; suivi de quelques réflexions sur l'agriculture*, Arles, Actes Sud/ ENSP, 1999. Première édition 1690.

Lieutaghi, Pierre, *La plante compagne*, Arles, Actes Sud, 1999.

Marmiroli, Bruno et Renouf, Alain, *Jardins et paysages de l'Antiquité. Grèce et Rome*, Arles, Actes Sud, 2009.

Mathias, Xavier et Charret, Bernard, *Délicieux légumes pour jardiniers curieux*, Paris, Rustica, 2009.

Pailleux, Auguste et Bois, Désiré, *Le Potager d'un curieux : Histoire, culture et usages de 200 plantes comestibles*, Marseille, Jeanne Laffitte, 1999. [1^e édition 1892].

Péru, Jean-Jacques, Roy, Jean-Michel et Trochet Jean-René (dir.), *Jardinages en région parisienne XVIII^e-XX^e siècle*, Paris, Créaphis, 2003.

Pélegrin, Dominique-Louise, *Les stratégies de la framboise : aventures potagères*, Paris, éditions Autrement, 2003.

Pelt, Jean-Marie., *Des légumes*, Paris, Fayard, 1993.

Pitrat, Michel et Foury, Claude, *Histoires de légumes : des origines à l'orée du XXI^e siècle*, Versailles, Quae, 2004.

Pluche, Antoine, *Le spectacle de la nature*, Paris, chez la veuve Estienne, 1732, 6 volumes.

Quellier, Florent, « Les traités agronomiques "françois" de la seconde moitié du XVII^e siècle, reflets de l'arboriculture fruitière de la région parisienne ? », *Autour d'Olivier de Serres pratiques agricoles et pensée agronomique*, Rennes, Association d'Histoire des sociétés rurales, 2002, p. 225-239.

Quellier, Florent et Croix, Alain, *Des fruits et des hommes : l'arboriculture fruitière en Ile-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2003.

Quellier, Florent, *La table des français. Une histoire cultruelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007.

Quellier, Florent, « Les fruits de la civilité française : l'engouement des élites du XVII^e siècle pour le jardin fruitier-potager », *Polia, Revue de l'art des jardins*, n°8, automne 2007, p. 25-39.

Quellier, Florent, *Gourmandise: Histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010.

Saint Venant, Alix de et Mathias, Xavier, *Le potager d'Alix de Saint Venant au château de Valmer : comment cultiver mille et une plantes classiques ou insolites*, Paris, éditions du Chêne, 2010.

Saint Venant, Alix de, *Recettes d'un potager insolite en Touraine*, Chemillé-sur-Indrois, H. de Chivré, 2010.

Schabol, Jean-Roger, *La Théorie du jardinage, par M. l'abbé Roger Schabol, ouvrage rédigé après sa mort sur ses mémoires, par M. D*** [Antoine-Nicolas Dézaillier d'Argenville]*, Paris, Debure, 1774.

Serres, Olivier de, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, Actes Sud, 1997. [1^e édition 1600].

Stickland, Sue, *Variétés d'hier, légumes d'aujourd'hui*, Mens, Terre vivante, 1998.

Wagner, Hans, *Le Poireau préfère les fraises*, Mens, Terre vivante, 2001.

Tavard, Georges, *Les jardins de saint Augustin*, Montréal, Éditions Bellarmin, 1988.

Weber, Florence, *L'honneur des jardiniers. Les potagers dans la France du XX^e siècle*, Paris, Belin, 1998.

Le journal du Sire de Gouberville 1549-1562, Bricquebosq, éditions du Champs, 1993.

Le ménagier de Paris : traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien, éd. présentée par le baron Jérôme Pichon, Lille, R. Lehoucq, 1992.

**Direction générale des patrimoines
Conseil national des parcs et jardins**

Journée d'étude dans le cadre de *Rendez-vous aux jardins* 2011

Le jardin nourricier

**2 février 2011 – Auditorium Colbert
Institut national du patrimoine – 2 rue Vivienne – 75002 Paris**

Programme

- 8h45 Accueil des participants
- 9h00 Ouverture de la journée d'étude par Eric Gross, directeur de l'institut national du patrimoine
- 9h15 Présentation de la journée d'étude par Isabelle Maréchal, chef du service patrimoine à la direction générale des patrimoines et Jean-Pierre Bady, président du Conseil national des parcs et jardins
- 9h30 Introduction de la journée par Yves-Marie Allain, ingénieur horticole et paysagiste DPLG, membre permanent du Conseil général de l'environnement et du développement durable, président de la journée d'étude
- 9h45 Le jardin nourricier dans l'Antiquité par Bruno Marmioli, architecte DPLG, paysagiste, historien des techniques.
Bruno Marmioli a publié avec Aude Gros de Beler et Alain Renouf, Jardins et paysages de l'Antiquité, Paris-Arles, Actes sud, 2009.
- 10h15 Le potager papou ou comment faire pousser les relations par André Iteanu, ethnologue, directeur de recherches au CNRS, directeur d'études à l'EPHE
- 10h45 Du potager au potager, la place du jardin nourricier dans les cultures alimentaires de la France moderne (XVII^e-XVIII^e siècles) par Florent Quellier, maître de conférences à l'université de Tours, titulaire d'une chaire CNRS d'histoire de l'alimentation des mondes modernes
- 11h15 Pause
- 11h45 Le jardinage ouvrier, une culture à part entière
Manuel Pluvinaige, historien, ingénieur des ponts, des eaux et des forêts, directeur général adjoint des services de la communauté d'agglomération de Versailles Grand parc

- 12h15 Cultiver la Parole nourricière : le jardin dans la tradition monastique par Olivier Ricomini, étudiant en Master II de théologie fondamentale au Centre Sèvres (Facultés jésuites de Paris)

- 12h45 Questions

Déjeuner libre

- 14h15 Le Potager extraordinaire de la Mothe-Achard (Vendée) : une association de type loi 1901 face aux défis de l'insertion par l'activité économique par Olivier Rialland, docteur en géographie, exploitant agricole en agriculture biologique, chargé d'enseignement vacataire et ancien président du Potager extraordinaire (2007-2009)

- 14h45 Présentation des activités du Centre de Ressources en Botanique Appliquée (CRBA) de Lyon : conservation de la biodiversité horticole et citoyenneté. Comment les collectivités, les professionnels, les associations, les particuliers peuvent participer activement à la conservation des fruits, légumes et fleurs d'origine locale par Stéphane Crozat, ethnobotaniste, directeur du CRBA

- 15h15 Questions

- 15h30 Pause

- 15h45 Le potager : vers un jardin digne d'une table de qualité par Xavier Mathias, jardinier auteur, notamment, de Délicieux légumes pour jardiniers curieux (2010) ; Le potager d'Alix de Saint de Venant au château de Valmer (2010) ; Courges et cucurbitacées (2009) ; Le sol, la clé du jardin (2010)

- 16h15 Le réseau et l'association Potagers de France, par Alix de Saint-Venant, jardinière paysagiste, propriétaire du château de Valmer et Antoine Jacobsohn, historien, directeur du Potager du roi à Versailles

- 16h30 Clôture par Danièle Déal, sous directrice des monuments historiques et des espaces protégés

- 16h45 Fin de la journée d'étude

Présentation des intervenants

Yves-Marie Allain

Ingénieur horticole, paysagiste dplg (Versailles), Yves-Marie Allain fut pendant plus de dix ans directeur du Jardin des plantes de Paris et de l'Arboretum national de Chèvreloup en charge des collections végétales vivantes du Muséum national d'histoire naturelle. Depuis 2004, il est membre permanent du Conseil général de l'environnement et du développement durable et exerce des missions d'inspection générale. Passionné par l'histoire des plantes et leurs relations avec les sociétés, il a traité ces thèmes dans plusieurs ouvrages et articles.

Yves-Marie Allain, *Voyages et survie des plantes au temps de la voile*, Marly-le-Roi, éditions Champflour, 2000.

Yves-Marie Allain, *D'où viennent nos plantes ?*, Paris, Calmann-Levy, 2004.

Yves-Marie Allain et Janine Christiany, *L'art des jardins en Europe*, Paris, Citadelles et Mazenod, 2006.

Yves-Marie Allain, Lucile Allorge, Cécile Aupic et Gérard Aymonin, *Passions botaniques : Naturalistes voyageurs au temps des grandes découvertes*, Rennes, Ouest France, 2008.

Yves-Marie Allain, *De l'orangerie au palais de cristal : une histoire des serres*, Versailles, Quae, 2010.

Bruno Marmioli

Bruno Marmioli est architecte DPLG, paysagiste, historien des techniques. Après un diplôme d'architecte, un passage par des études d'archéologie et un troisième cycle en histoire des techniques à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, où il découvre la question du paysage, il part travailler plusieurs années au Proche Orient sur le patrimoine, les paysages et l'archéologie. À son retour, il intègre le Conservatoire de Chaumont sur Loire (CIPJP) pour, aux côtés de Jean-Paul Pigeat, concevoir des projets paysagers. Il fonde ensuite, avec Patrick Genty, l'*Atelier* et, après 10 années de productions, intègre une agence technique dans laquelle il travaille sur les paysages et l'environnement. À la demande des éditions Actes Sud, il coordonne le projet d'ouvrage des *Jardins de l'Antiquité* puis une nouvelle collection qui explore les relations entre jardin et société. Le premier volume de la collection, *Jardin et Design*, sera disponible en février. Il est le traducteur de *On site : l'architecture du paysage en Europe*, ouvrage publié sous la direction de la Fondation Landscape Architecture Europe, Arles, Actes Sud, 2009.

Il est, notamment, l'auteur avec Alain Renouf de *Jardins et paysages de l'Antiquité. Grèce et Rome*, Arles, Actes Sud, 2009.

André Iteanu

André Iteanu est ethnologue, directeur de recherches au CNRS, directeur d'études à l'École Pratique des Hautes Études. Il a publié, notamment :

Iteanu André, *La ronde des échanges. De la circulation aux valeurs chez les Orokaïva*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 1983.

Iteanu, André, Schwimmer, Eric, *Parle, et je t'écouterai : récits et traditions des Orokaïva de Papouasie-Nouvelle-Guinée*, Paris, Gallimard, 1996.

Reviens demain, un film de Eytan Kapon et André Iteanu, 2009.

Florent Quellier

Florent Quellier, historien, est maître de conférences à l'université François-Rabelais de Tours et titulaire d'une chaire CNRS d'histoire de l'alimentation des mondes modernes. Il consacre ses

recherches à l'histoire des jardins ordinaires et à l'alimentation des Temps modernes. Il est, notamment, l'auteur de :

Quellier, Florent et Croix, Alain, *Des fruits et des hommes : l'arboriculture fruitière en Ile-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2003.

Quellier, Florent, *La table des français. Une histoire cultruelle (XVe-début XIXe siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007.

Quellier, Florent, « Les fruits de la civilité française : l'engouement des élites du XVII^e siècle pour le jardin fruitier-potager », *Polia, Revue de l'art des jardins*, n°8, automne 2007, p. 25-39.

Quellier, Florent, *Gourmandise: Histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010.

Manuel Pluinage

Manuel Pluinage est normalien, agrégé d'histoire, ingénieur des ponts, des eaux et des forêts. Passionné par l'histoire des techniques agricoles, l'amélioration des rendements et la réhabilitation de jardins historiques, il est l'auteur d'une maîtrise sur les jardins ouvriers. Ancien directeur du Potager du roi à Versailles, il occupe actuellement le poste de directeur général adjoint des services de la communauté d'agglomération de Versailles Grand parc.

Manuel Pluinage et Florence Weber, « Le jardinage ouvrier: ressource alimentaire et affirmation de soi », *Cahiers d'Economie et Sociologie rurales*, 27, 1993, p. 96-122.

Olivier Ricomini

Olivier Ricomini est étudiant en Master II de théologie fondamentale au Centre Sèvres (Facultés jésuites de Paris). Il est l'auteur de « Les jardins de la Bible : un regard sur le monde, sur l'homme et sur Dieu. », *Polia, Revue de l'art des jardins*, n°3, printemps, 2005, p. 75 à 94.

Olivier Rialland

Après plusieurs années de recherche, dont une partie réalisée au sein du Service régional de l'Inventaire du Patrimoine de la DRAC des Pays de la Loire, Olivier Rialland a soutenu, en 2002, à l'Université de Nantes, une thèse de Géographie sous le titre *Les parcs et jardins des châteaux dans l'Ouest de la France. Paysage évanescent, patrimoine naissant*, dont le résumé est disponible en ligne sur : <http://ruralia.revues.org/document354.html>. Depuis lors chargé d'enseignement vacataire sur l'histoire de l'art des jardins au sein de plusieurs universités, il intervient également auprès du grand public, au sein d'universités du temps libre ou pour le compte d'associations. Parallèlement, Olivier Rialland est chef d'exploitation agricole, en Vendée, où il développe, selon les principes de l'agriculture biologique, la culture des cucurbitacées décoratives et d'ornement. Il a ainsi créé, en 2007, l'enseigne Citrusus. Membre de l'Association des Parcs et Jardins de Vendée, Olivier Rialland a été administrateur du *Potager extraordinaire* de 2006 à 2009, dont deux ans comme président.

Rialland, Olivier, « L'inscription du château dans le paysage : identification, caractérisation et analyse multiscale de l'art des jardins à travers l'exemple de l'Ouest ligérien », *In Situ - Revue des patrimoines*, n°7, février 2006.

Rialland, Olivier, « Le style paysager dans l'ouest ligérien au XIXe siècle : formes, fonctions et imaginaires », *Polia, Revue de l'art des jardins*, n°5, printemps, 2006, p. 75 à 99.

Stéphane Crozat

Historien de l'art des jardins, ethnobotaniste, Stéphane Crozat est spécialiste du patrimoine végétal lyonnais. Il a assuré le commissariat de l'exposition « Fruits, légumes et fleurs : l'épopée lyonnaise », présentée en 2007 au jardin botanique du parc de la Tête d'Or à Lyon. Il réalise également des implantations de collections horticoles d'origine locale. En 2008, il a créé le Centre de ressources de botanique appliquée (CRBA) à Lyon, dont il est aujourd'hui responsable scientifique.

Il a publié avec Laurence Bérard et Philippe Marchenay, *Fleurs, fruits, légumes : l'épopée lyonnaise*, Lyon, Éditions lyonnaises d'art et d'histoire, 2010.

Xavier Mathias

Xavier Mathias est maraîcher bio, producteur de plants et de légumes qu'il cultive dans son « Champ de pagaille » à Chédigny. Consultant pour le potager du domaine de Chaumont-sur-Loire, partenaire du potager-conservatoire du château de Valmer, il est également intervenant pour le centre de formation Cléome.

Xavier Mathias est aussi directeur technique et rédacteur pour la revue *Les cahiers du potager bio*, rédacteur pour les revues *Rustica Hebdo*, *Tout en un Rustica* et *Pour nos jardins*. Il a rédigé les chapitres « Le potager familial » et « Jardiner bio » publiés dans *Le savoir tout faire du bon jardinier* sous la direction d'Alain Baraton (Flammarion, 2008).

Mathias, Xavier, *Découvrir et réussir les courges*, Paris, Rustica, 2009.

Mathias, Xavier, *Le sol, la clé du jardin*, Paris, Rustica, 2010.

Mathias, Xavier et Charret, Bernard, *Délicieux légumes pour jardiniers curieux*, Paris, Rustica, 2009.

Saint Venant, Alix de et Mathias, Xavier, *Le potager d'Alix de Saint Venant au château de Valmer : comment cultiver mille et une plantes classiques ou insolites*, Paris, éditions du Chêne, 2010.

Alix de Saint-Venant

Alix de Saint-Venant, propriétaire du domaine de Valmer, près de Vouvray, est jardinière-paysagiste et botaniste. Après avoir redonné vie au jardin de Valmer (labellisé Jardin remarquable), en 2000, elle a restauré le potager en créant à la fois un conservatoire des plantes présentes autrefois dans les champs et jardins de Touraine et un potager vivant, utile, montrant toute la richesse de la biodiversité dans le souci d'un véritable équilibre écologique. Elle est, notamment, l'auteur de : Saint Venant, Alix de, *Recettes d'un potager insolite en Touraine*, Chemillé-sur-Indrois, H. de Chivré, 2010

Saint Venant, Alix de et Mathias, Xavier, *Le potager d'Alix de Saint Venant au château de Valmer : comment cultiver mille et une plantes classiques ou insolites*, Paris, éditions du Chêne, 2010.

Antoine Jacobsohn

Antoine Jacobsohn, responsable du Potager du roi, a fait des études d'agronomie à Cornell University (New York), puis des études d'histoire de la production et de la consommation alimentaire à l'université de Paris-VIII et à l'École des Hautes Etudes en Sciences Sociales. Il a été chercheur à l'écomusée de La Courneuve et au musée des Cultures légumières, puis responsable de la bibliothèque de la Société nationale d'horticulture de France. Il a notamment publié :

Gignoux, Emmanuel, Jacobsohn, Antoine, Michel, Dominique, *L'ABCdaire des fruits*, Paris, Flammarion, 1997.

Jacobsohn, Antoine, Michel, Dominique, *Le petit pois*, Arles, Actes Sud, 2001.

Jacobsohn, Antoine, *Anthologie des bons jardiniers : traités de jardinage français du XVI^e siècle au début du XIX^e siècle*, Paris, Flammarion - Maison rustique, 2003.

Jacobsohn, Antoine, *Fruits en majesté : une histoire de l'illustration sur fruits*, exposition internationale du 17 septembre au 10 octobre 2004, Versailles, École nationale supérieure du paysage, Saint-Épain, Lume, 2004.

Jacobsohn, Antoine, *Fruits du savoir : Duhamel du monceau et la pomologie française*, Lyon, Lume, 2007.

Jacobsohn, Antoine (dir.), *Du fayot au mangetout : l'histoire du haricot sans en perdre le fil*, Rodez, éditions du Rouergue, 2010.

David, Pierre, Mermet, Gilles et Willemin Martine, *Le potager du roi*, Paris, La Martinière, 2010. Préface d'Antoine Jacobsohn.